

Heini Heikkilä

Espanjalaisen tapas- ja viini-illan suunnittelu ja testaus

Opinnäytetyö

Syksy 2015

SeAMK Elintarvike ja maatalous

Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Elintarvike ja maatalous, Ravitsemispalvelut

Tutkinto-ohjelma: SeAMK Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut

Tekijä: Heini Heikkilä

Työn nimi: Espanjalaisen tapas- ja viini-illan suunnittelu ja testaus

Ohjaaja: Eliisa Ylinen

Vuosi: 2015 Sivumäärä: 63 Liitteiden lukumäärä: 18

Opinnäytetyö on toiminnallinen kehittämistyö. Työn tavoitteena oli suunnitella ja toteuttaa Seinäjoen ammattikorkeakoulun opetusravintolaan Prikkaan elämyksellinen espanjalainen tapas- ja viini-ilta. Espanjalaisella teemalla ja teeman mukaisilla ohjelmilla saatiin tapahtumaan elämyksellisyyttä. Espanjalaisen tapas- ja viini-illan inspiraationa oli kolmen kuukauden työharjoittelujakso Espanjan Ceutassa ja oma positiivinen kokemus espanjalaisesta ruokakulttuurista.

Työn teoriatausta esittelee espanjalaista ruokakulttuuria, keskittyen tapaksiin ja viineihin. Tapakset ovat pääosin espanjalaisen keittiön raaka-aineita ja perinneruokia. Menu sisältää alku-, pää- ja jälkiruokan sekä neljä erilaista espanjalaista viiniä. Illallisen menuun viinit oli valittu täydentämään tapaksista saatavia makuelämyksiä.

Illallisen elämyksellisyyden luomiseen käytettiin apuna Tarssasen (2009) elämyskolmiomallia, Pinen ja Gilmoren (2011) elämysvaruusmallia sekä Gustafssonin, Öströmin, Johanssonin ja Mossbergin (2006) FAMM-mallia. FAMM -mallissa keskitytään tilaan, kohtaamiseen, tuotteeseen, tunnelmaan ja toimintojen johtamiseen. Elämysvaruusmallissa tyypitellään neljä sisällöltään erilaista elämystä. Illan toteutus on kerrottu näitä malleja apuna käyttäen.

Työn toteutuksena luotiin kokonaisvaltainen elämys viiden näkökulman ruokailuelämys -mallilla (Gustafsson ym. 2006). Illallisen toteutus kuvattiin huomioon ottaen kaikki viisi näkökulmaa ruokailuelämykseen. Tilana oli opetusravintola Prikka. Kohtaamista tapahtui toteutuksen tuottajan ja asiakkaiden välillä. Tuotteena olivat tapakset, viinit ja ohjelmat. Tunnelma muodostui näistä kaikista. Tunnelmaa vahvistettiin tapahtumapaikkaa somistamalla ja teeman näkyvyydellä. Toimintojen johtaminen ohjasi kokonaisuudessaan illan onnistumista. Illan ohjelmien sisältö laadittiin teeman ja neljän elämystyyppin mukaan. Toteutuksen tuloksia havainnollistettiin liitteinä, kuvina ja asiakaspalautteiden avulla. Palautteen mukaan elämyksellinen ilta oli onnistunut, elämyksellinen, hyvin suunniteltu ja toteutettu.

Avainsanat: Espanja, ruokakulttuuri, elämyksellisyys, elämys, tapahtumat, illalliset

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: School of Food and Agriculture

Degree programme: Bachelor of Hospitality Management

Specialisation: Food and Hospitality

Author: Heini Heikkilä

Title of thesis: Spanish tapas and wine evening

Supervisor: Eliisa Ylinen

Year: 2015 Number of pages: 63 Number of appendices: 18

The thesis is a functional development work. The aim of this thesis was to plan and execute a memorable Spanish tapas and wine evening for the Seinäjoki University of Applied Science's educational restaurant Prikka. The evening got its memorable aspect from the Spanish theme and theme-related programs. The inspiration for the Spanish tapas and wine evening stemmed from my positive experience of Spanish cuisine and a three-month practical training period I completed in Ceuta, Spain.

The theoretical framework of this thesis will introduce the Spanish cuisine in general and focus more closely on tapas and wines. The tapas mainly consist of the Spanish kitchen's ingredients and traditional dishes. The menu for tapas and wine evening comprises of the appetizer, the main course and the dessert as well as four different Spanish wines. The wines for the menu were selected to complete the tastes of the tapas.

The plan for the memorable evening was created with the help of Tarssanen's (2009) "Experience triangle" -model, Pine and Gilmore's (2011) "Experience economy" -model and Gustafsson, Öström, Johansson and Mossberg's (2006) "Five Aspects Meal Model" (FAMM). The "experience economy" -model divides memorable event to four dimensions: education, escapism, esthetics and entertainment. The FAMM-model consists of five aspects: room, meeting, products, management control system and entirety; expressing an atmosphere. The execution of the Spanish tapas and wine evening is told through these three models.

Based on the thesis a pervasive memorable evening was created using the Five Aspect Meal Model. All the five factors were heeded in the execution of the evening. The first element, room, was present in the form of the educational restaurant Prikka where the evening took place. The meeting happened between the customers and the provider of the evening. The products consisted of the tapas, the wines and the programs. The atmosphere composed of these factors and it was amplified by decorating the room, Prikka, and making the theme visible. The management control system was the aspect that directed the success of the whole evening. The content of the evening's programs was prepared according to the theme and the four dimensions of the Pine and Gilmore's model. The results of the execution of the Spanish tapas and wine evening are presented in the final chapters of this thesis and with the help of the attachments, pictures and customers' feedback. According to the feedback the memorable evening was successful, memorable, well-planned and well-executed.

Keywords: Spain, cuisine, experience, events, suppers

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ	4
Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo	6
1 JOHDANTO	7
1.1 Työn tavoitteet ja rajaukset	8
2 ESPANJALAINEN RUOKAKULTTUURI	9
2.1 Ruokakulttuurin muodostuminen.....	9
2.2 Ruokakulttuuri tänä päivänä	9
2.3 Tapakset	11
2.4 Espanjalaisen keittiön raaka-aineet tapaksien perustana	13
2.5 Espanjalaiset viinit	16
2.6 Muita ruokajuomia.....	19
3 TAPAHTUMAN JÄRJESTÄMINEN	22
3.1 Suunnittelu	22
3.1.1 Tapahtuman lähtökohdat	23
3.1.2 Tapahtumalajit	24
3.1.3 Tavoite ja viesti	25
3.1.4 Kohderyhmä	25
3.1.5 Sisältö ja ohjelma.....	26
3.1.6 Teema.....	27
3.1.7 Tapahtumakäsikirjoitus	27
3.2 Toteutus	27
3.3 Jälkimarkkinointi.....	28
4 ELÄMYKSELLISYYS	29
4.1 Elämyskolmiomalli	30
4.1.1 Elämyksen elementit.....	31
4.1.2 Kokemisen tasot	32
4.2 Elämysavaruusmalli	33
4.3 The Five Aspects Meal Model.....	34

4.3.1 Tila.....	35
4.3.2 Kohtaaminen.....	36
4.3.3 Tuote.....	36
4.3.4 Tunnelma.....	37
4.3.5 Toimintojen johtaminen.....	38
5 ILLAN SUUNNITELMA	40
6 ILLAN TOTEUTUS.....	43
6.1 Illan esivalmistelut.....	43
6.2 Elämykset Pinen ja Gilmoren mukaan	45
6.3 Viisi näkökulmaa ruokailuelämykseen	45
6.4 Toteutuksen johtopäätökset	50
6.5 Palautteen tulokset	52
7 POHDINTA	54
LÄHTEET	60
LIITTEET	63

Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuvio 1. Elämyskolmiomalli (Tarssanen 2005, 8; 2009, 11).	30
Kuvio 2. Elämysavaruusmalli (Pine & Gilmore 2011, 46).	33
Kuvio 3. The Five Aspects Meal Model (Gustafsson ym. 2006, 86).	35

1 JOHDANTO

Espanjalainen välimerellinen keittiö on yksi terveellisimmistä ja aineksiltaan tuoreimmista ruokakulttuureista (Espanjan ruokakulttuuri). Tapakset ovat ainutlaatuisen espanjalainen elämys (Jeavons 2008). Ne ovat valikoima erilaisia pieniä ruokia, joissa yhdistyvät espanjalaisen keittotaidon perinteet ja ruuanlaiton nykytrendit (Linssen & Cleary 2003).

Onnistunut tapahtuma muodostuu strategisista ja operatiivisista kysymyksistä. Tapahtuman suunnittelu on aikaa vievää vaihe ja suurimmaksi osaksi ajattelutyötä. Toteutus koostuu kolmesta vaiheesta: rakennus, itse tapahtuma ja purku. (Vallo & Häyrynen 2014.)

Elämys on aina kokemus, mutta kokemus ei ole aina elämys. Elämys on voimakkaasti vaikuttava kokemus tai sellainen tapahtuma, joka tekee voimakkaan vaikutuksen. Elämys voidaan määritellä moniaistiseksi, muistijäljen jättäväksi, myönteiseksi ja yksilölliseksi kokemukseksi. (Pitkäkoski 2007.)

Opinnäytetyön aiheena on Espanjalainen tapas- ja viini-ilta. Valitsin aiheen Espanjan Ceutassa suorittamani työharjoittelun innoittamana. Työn lähtökohtina ovat espanjalaiseen ruokakulttuurin perustuva menu ja reseptit. Työn teoreettinen viitekehys esittelee espanjalaista ruokakulttuuria, tapahtuman järjestämistä ja elämyksellisyyttä. Illan suunnittelussa ja toteutuksessa tavoitellaan elämyksellisyyttä espanjalaisella teemalla. Suunnittelun apuna käytetään tapahtuman järjestämisen teoriaa ja toteutuksen runkona Gustafssonin, Öströmin, Johanssonin ja Mossbergin (2006) Five Aspects Meal Modelia eli FAMM -mallia. Elämyksellinen illallinen suunnitellaan ja testataan Seinäjoen ammattikorkeakoulun opetusravintola Prikkaan. Työn liitteillä pyritään havainnollistamaan illallisen suunnittelua, toteutusta ja saavutettuja tuloksia.

1.1 Työn tavoitteet ja rajaukset

Työn tavoitteena on järjestää onnistunut elämyksellinen illallinen. Tavoitteiden toteutumiseksi illallisesta tehdään yksityiskohtainen suunnitelma, jonka jälkeen ilta testataan opetusravintola Prikassa. Suunnitelma on tehtävä huolellisesti, jotta tapahtuman voi toteuttaa resurssit huomioon ottaen. Suunnittelun lähtökohtina ovat espanjalainen teema, joka luo elämyksellisyyttä, ja menu, joka koostuu tapaksista ja viineistä, sekä ohjelma, joka lisää teeman näkyvyyttä ja tuo iltaan elämystä.

Opinnäytetyö on toiminnallinen kehittämistyö. Työn tarkoituksena on teoriataustan avulla luoda suunnitelmakonsepti, jota voivat hyödyntää esimerkiksi opetusravintola Prikka, yritykset tai yksityishenkilöt. Illallinen toteutetaan, koska se tuo työlle lisäarvoa ja näin voidaan varmistaa suunnitelman toteutettavuuskelpoisuus. Illallisen toteuttaminen lisää myös omia valmiuksia tapahtuman järjestämiseen ja siitä saatava ainutlaatuinen kokemus kasvattaa omaa ammattitaitoa. Työn toteutus on rajattu niin, että tapahtuman markkinointiosuus on jätetty pois. Työ tehdään, koska Suomeen tarvitaan enemmän tapas- ja viini-kulttuuria. Tapas- ja viini-illalla halutaan myös viestiä sen monipuolisuudesta ja sopivuudesta kaikenlaisiin tilaisuuksiin. Sisällöltään työ on laadittu niin, että sen perustana on teoriatausta, joka muutetaan käytännöksi sekä toiminnaksi ja toiminnasta saadaan työn tulokset.

2 ESPANJALAINEN RUOKAKULTTUURI

Espanjaa voi kutsua eurooppalaisen ruokakulttuurin risteysasemaksi. Espanjasta vuosisatojen myötä on levinnyt Eurooppaan eurooppalaisen ruokakulttuurin keskeiset ainekset. Vastaavasti Espanjan kautta muuhun maailmaan on kulkeutunut eurooppalainen ruokakulttuuri. (Takala ym. 2006, 6.)

2.1 Ruokakulttuurin muodostuminen

Roomalaisten mukana Espanjaan tulivat espanjalaisen keittiön kolme tärkeintä elementtiä: oliiviöljy, viini ja leipä. Maurien valtakausi oli espanjalaisen ruokakulttuurin kulta-aikaa, jolloin muslimit, juutalaiset ja kristityt loivat yhteisen ruokakulttuurin. Andalusian Cordóbassa maurilainen kokki toi Eurooppaan arabien tavan syödä ruokalajit tietyssä järjestyksessä, tietyssä paikassa ja loi nykymallisen menun. 1400-luvun lopussa luotiin kristittyjen katolinen Espanja. Kristityt katoliset loivat sianlihasta perinneruoan, koska muslimit ja juutalaiset eivät syö sianlihaa. Muslimit ja juutalaiset jättivät kuitenkin jäljet espanjalaiseen ruokakulttuuriin. Esimerkiksi nykyiset jälkiruoat ovat peräisin juutalaisesta keittiöstä. (Takala ym. 2006, 6–9.)

Yhtä espanjalaista keittiötä ei ole, vaan keittiöt jakautuvat alueisiin, joilla on kaikilla omat historialliset ja maantieteelliset piirteet. Kaikkia keittiöitä kuitenkin yhdistää yksinkertaisuuden kunnioittaminen ja hyvät raaka-aineet. (Takala ym. 2006, 10.) Suurimmat alueellisesti erilaiset keittiöt ovat Etelä-Espanjassa Andalusiassa, Keski-Espanjassa Kastiliassa, Mallorcalla ja Kanarian saarilla, Kataloniassa Ranskaan asti ulottuvalla alueella sekä Pohjois-Espanjassa Galiciassa. (Harvilahti-Rautonen & Rautonen 2000, 92).

2.2 Ruokakulttuuri tänä päivänä

Espanjalainen välimerellinen keittiö on yksi terveellisimmistä ja aineksiltaan tuoreimmista ruokakulttuureista. Perinteisiä ja tyypillisiä ruokalajeja ovat tapaket, paella, grillattu liha, tortillat, patatas bravas, churrot, gazpacho, chorizo, serrano

kinkku, espanjalaiset juustot, muhennokset, papukeitot ja merelliset ruokalajit. Espanjalaisen keittiön luonteenpiirteitä ovat oliiviöljyn, valkosipulin ja sipulin käyttö mauntuojana, viinin juonti ja leipä ruokailun yhteydessä. Tunnusomaista ovat myös erilaiset salaattit, hedelmien ja maitotuotteiden käyttö jälkiruokana ja leivoksien käyttö vain erikoisissa tapahtumissa. (Espanjan ruokakulttuuri.)

Päivän ensimmäiseksi ateriaksi espanjalainen syö aamiaisen kello 9–10. Perinteinen aamiainen koostuu churroista, jotka ovat öljyssä paistettuja munkkisuikaleita sekä paksusta suklaakastikkeesta, johon churroja kastetaan. Kahvi kuuluu myös espanjalaiseen aamiaiseen. Toinen perinteinen aamiainen on paahtoleipää, jonka päällä on oliiviöljyä, voita tai hilloa. Lounas on päivän pääateria, joka syödään kello 14–16. Lounaalla voi olla kolme tai neljä ruokalajia; keittoa, salaattia, alkupaloja ja pääruoka kasvien kera. Jälkiruokana voi syödä hedelmiä, jäätelöä tai paahtovanukasta. Illallinen syödään kello 21–24. Se on kevyempi ateria kuin lounas. Illallinen voi koostua kevyistä liha- ja kalaruoista. (Näe ja koe Espanja 2009, 449.)

Aterioiden kanssa juodaan yleensä viiniä tai olutta. Alkoholiton vaihtoehto on kivennäisvesi. Alkoholin nauttimista jo aamulla ei pidetä paheksuttavana. (Loma-Espanja.net 2012.)

Espanjalaiset ovat seurallista väkeä ja ruokailuun liittyy vahvasti sosiaalinen elämä. Ruoanvalmistus ja sen nauttiminen ulkona kuuluvat espanjalaiseen elämäntapaan. Ruokaa valmistetaan talojen pihossa tai lähdetään piknikille. Ruoanvalmistuksessa raaka-aineet valitaan huolellisesti ja niille valitaan ihanteellisin valmistustapa ja ruokaohje, joilla tuodaan esille aineksien parhaat puolet. (Aris 2004, 20–21.)

Espanjalaiset ruoanvalmistusastiat ja -tekniikat ovat säilyneet muuttumattomina maurilaisesta keittiöstä asti. Kodeissa ja ravintoloissa liedet toimivat usein puulla ja hiilellä. Paella- ja uppopaistopannut, keraamiset uuni-, pata- ja tarjoiluastiat, annosvuoat ja oliivipuiset kulhot ovat tyypillisiä espanjalaisessa ruoanvalmistuksessa. Tärkein keittiövaruste on huhmare. Huhmareen avulla hienonnetaan esimerkiksi leipä, mausteet ja valkosipuli. Espanjalaiset hankkivat, ostavat ja syövät joka päivä tuoretta leipää, jolloin vanha leipä hienonnetaan huhmareessa ja käytetään näin hyväksi kastikkeiden ja keittojen sakeuttamisessa. Huhmaren avulla ovat syntyneet

monet soseet ja perinteiset kansallisruoat kuten salmorejo ja gazpacho. Nykyään ne valmistetaan sauvasekoittimella. (Aris 2004, 30–31.)

Espanjalaisen keittiön perustana on lähiruoka. Maakunnat, kaupungit ja kylät arvostavat oman ympäristönsä alueellista ruokakulttuuria. Maatilat, kauppahallit, torit ja ravintolat nostavat tuotteidensa parhaat puolet esiin ja ovat niistä ylpeitä. (Gastromia on Espanjan uusi voimavara.)

Ravintolakulttuuri liittyy vahvasti espanjalaiseen elämäntyyliin. Viikonloppuisin koko suku tai perhe lähtee yhdessä ravintoloihin syömään. Vieraanvaraisuutta osoitetaan mieluummin ravintoloissa kuin kotona. Tästä syystä ravintoloita on Espanjassa paljon ja hinnat ovat kohtuullisia. (Aris 2004, 21.)

Tyypillisiä espanjalaisia ravintoloita ovat tapasbaarit ja comedores-ravintolat, jotka ovat edullisia, pieniä ja toimivat yleensä baarin yhteydessä. Comedores-ravintoloissa voi syödä alle 10 eurolla kolmen ruokalajin menun, johon sisältyy myös leipä ja viini. Comedores-ravintoloita on kaikkialla Espanjassa. Cafeterias-ravintolat ovat muuten samanlaisia kuin comedorekset, mutta uudenaikaisempia ja niissä on itsepalvelu. Cafeteriaksissa on myös ateriakokonaisuuksia, joihin sisältyy leipä ja juoma. Restaurantes -ravintolat ovat parempilaatuisia ja luokitellaan 1–5 ”haarukalla.” Ne voivat olla yksinkertaisia ja tavanomaisia tai tyylikkäitä ja kalliita. Lomakohteissa niistä saa myös kansainvälistä ruokaa. Marisquerias -ravintolat, joissa tarjoillaan kala- ja äyriäisruokia. Niitä on kaikkialla Espanjassa, mutta ne eivät ole erityisen edullisia. Espanjassa ravintolat sulkeutuvat lounaan jälkeen ja aukeavat vasta uudestaan illalla. (Näe ja koe Espanja 2009, 450.)

2.3 Tapakset

Espanjalainen tapas on runsas ja houkutteleva valikoima pieniä ruokia. Tapas-kulttuurissa yhdistyvät espanjalaisen keittotaidon perinteet ja ruuanlaiton nykytrendit. Tapas-pöydässä makujen, tuoksujen ja värien kirjo on laaja. Tapaksia voikin yhdistellä rajattomasti. (Linssen & Cleary 2003, 6.) Tapas-ruokien laajuus heijastaa Espanjan alueiden ruokaperinteiden monipuolisuutta (Bellefontaine ym. 2007, 5).

Tapasten alkuperä on legendoihin perustuva. Ensimmäisen tarinan mukaan niitä valmistettiin 1200-luvulla ensimmäisen kerran. Kuningas Alfonso X oli sairas ja hänen piti syödä pieniä välipaloja viinin kanssa. Parantuessaan hän alkoi puhua sen puolesta, että viiniä tarjailtaisiin vain pienien ruokien kera. Toinen tarina kertoo, että viininvalmistusalueella Andalusiassa tarjailtiin viiniä lasissa ja viinilasin päälle laitettiin lautanen, jolla oli jotain pientä syötävää. Näin estettiin karpästen ja epäpuhtauksien meneminen viinilasiin. Espanjan sana ”*tapa*” tarkoittaa kantta tai päällystä. (Bellefontaine ym. 2007, 4.)

Nykypäivään sopivampi tarina sen sijaan kertoo tapasten saaneen alkunsa työläisten jaksamisesta. Heidän tuli syödä pieniä annoksia pitkin työpäivää, jotta he jaksaisivat työskennellä illallisaikaan asti, joka Espanjassa on perinteisesti myöhäinen. Toisen, nykypäiväisemmän tarinan mukaan espanjalaisille sotilaille tarjailtiin juhlissa juotavan kera aina pientä syötävää, jotta he eivät humaltuisi liikaa ja jaksaisivat aamulla paremmin harjoituksissaan. (Tapasten tarut ja totuudet 2014.)

Tapakset ovat lähtöisin Etelä-Espanjan Andalusiasta. Pohjois-Espanjan Baskimaalla tapaksista käytetään termiä ”*pintxos*.” Pintxot eroavat tapaksista niin, että ne ovat yleensä seivästetty hammastikulla. Ravintoloissa asiakkaan lasku pintxoista määräytyy hammastikkujen määrällä. Edullisimmillaan ne voivat maksaa euron. Tapas-baareissa viinilasillisen tai oluen kanssa tulee yleensä ilmainen pieni suupala (eli tapas), sillä Espanjassa ei ole tapana juoda pelkkää alkoholia vaan myös syödä aina jotain pientä. (Rantapallo Oy 2015.)

Eurooppalaiset käyttävät sanaa *aperitivo* juomasta, joka juodaan ennen ateriaa. Espanjalaiset käyttävät aperitivoa tapaksista, sillä juoman kanssa kuuluu aina olla myös pientä syötävää. Runsas tapaksien ja juomien nauttiminen tekee yleensä kylmäiseksi, ja siitä Espanjan ruokakulttuuriin onkin muodostunut tapas-illallinen. (Alkupaloja espanjalaisittain.)

Espanjassa tapakset kuuluvat elämäntyyliin. Tapaksia saa nykyään muualtakin kuin tapas-baareista, esimerkiksi kahviloista. (Bellefontaine ym. 2007, 5.) Tapakset ovat yleensä tarjolla tiskillä, ja tarjoilija kerää lautaselle asiakkaan valitsemat vaihtoehdot. Niitä syödään seisaaltaan, baaritiskillä tai pöydän ääressä. (Jeavons 2008, 4.)

Espanjalaiset yleensä tapaavat toisiaan ja nauttivat viinilasilliset tapasten merkeissä (Linssen & Cleary 2003, 6–7).

Espanjassa paikalliset voivat istua ravintoloissa tunteja syöden tapaksia. Kaikkia tapas-ruokia ei kuulu tilata heti. Niiden lisätilauksen yhteydessä tilataan myös lisää juotavaa. Ensin nautitaan kylmät tapakset ja sitten lämpimät. Tyypillisesti kaikki tapakset jaetaan pöytäseurueen kesken. Isot tapas-annokset *racion* ja pienemmät *media racion* tilataan seurueen koon mukaan. Perinteisimmät tapakset ovat kuitenkin pieniä. Tapakset ovat niin tärkeä osa kulttuuria, että niiden syönnille on keksitty oma verbi *tapear*. Niiden ideologia kiteyttää täysin espanjalaisen ruokakulttuurin: keskustella ja seurustella ruokailun ohessa. (Tapakset haltuun 2014.)

Tapakset ovat ainutlaatuinen espanjalainen elämys. Niiden valmistaminen ja syöminen ilmentävät aistien hemmottelua. Niitä voi syödä yksinkertaisesti suupaloina juomien kanssa, alku- tai välipaloina tai koota niistä kokonaisen lounaan tai päivällisen. (Jeavons 2008, 5.) Tapakset voivat olla isoja, pieniä, kuumia, kylmiä, yksinkertaisia tai monimuotoisia. Tapaksien raaka-aineita ja ohjeita muokkaamalla pystyy järjestämään joka tilanteeseen ja makuun sopivan ruokailukokemuksen. Niiden syöminen on yksi sosiaalisimmista ja juhlavammista keinoista ruokailla ystävien tai perheen kanssa. (Linssen & Cleary 2003, 9.)

2.4 Espanjalaisen keittiön raaka-aineet tapaksien perustana

Espanja on maailman suurin **oliiviöljyn** tuottaja ja viejä. Paras oliiviöljy on ekstra-neitsytoliiviöljy, jossa happopitoisuus on matalin. Neitsytoliiviöljyissä pitoisuus on korkeampi. Vihreät **oliivit** poimitaan puusta raakoina. Jos oliivit jätetään puuhun ne muuttuvat mustiksi ja kypsiksi. Ulkomaille viedään eniten täytettyjä oliiveja, esimerkiksi paprikatäytteisiä. Manzanilla-oliivilajike on tunnetuin ja suosituin. Oliiveja syödään pääasiassa tapaksina sellaisenaan oluen tai viinin kanssa. (Aris 2003, 32–33.)

Espanjassa tuotetaan parisataa **juustolajia**. Kutun-, lehmän- ja lampaanmaidosta tai niiden sekoituksista tehdään erilaisia juustoja. Kovia juustoja tarjoillaan eniten tapaksina ja pehmeitä juustoja jälkiruokina. Ruuanlaitossa juustoja ei juuri käytetä.

Manchego-juusto on suosituin, se on tehty lampaanmaidosta ja sitä valmistetaan kolmella eri kypsyydellä. (Aris 2003, 34–35.)

Espanjalaiset arvostavat tuoreita **kasviksia**. Käytetyimmät kasvikset ovat tomaatti, paprika, chilipaprika, kesäkurpitsa, peruna ja kurpitsat. Paprikat ovat punaisia tai vihreitä. Sipuli ja valkosipuli kuuluvat moneen ruokaan. Espanjalaiset uskovat, että valkosipuli antaa ihmiselle sisua. Tärkeimmät palkokasvit ovat härkäpapu ja kikherne. Ruoanlaitossa käytetään noin 50 erilaista sienilajia, joista suosituin on herkkusieni. Herkkusienet valmistetaan yksinkertaisesti kokonaisina valkosipulin kera ja ovat suosittuja kesäaikaan tapaksina. (Aris 2003, 36–39.)

Espanjan olennaisin **mauste** on sahrami, ja 70 % koko maailman sahramista tuotetaan juuri Espanjassa. Se on korvaamaton mauste paellassa, kala- ja äyriäismuennoksissa sekä kanaruoissa. ”*Mancha selecto*” on maailman parasta punaista sahramia. Toinen perusmauste on paprikajauhe. Sitä on mietona, tulisena ja happanimelänä. **Yrteistä** tärkeimmät ovat laakerinlehti, persilja, rosmariini ja timjami. Oreganoa käytetään makkaramausteena. **Pähkinöistä ja siemenistä** manteli on Espanjan toiseksi tärkein viljelykasvi. Sitä käytetään hyvin monipuolisesti, ruoissa, jälkiruoissa, öljynä, jauheena ja sellaisenaan tapaksena. (Aris 2003, 40–41.)

Espanja on Euroopan suurin **riisintuottaja**. Riisiä syödään eniten eteläisessä ja itäisessä Espanjassa. Maan kuuluisimpaan ruokaan, paellaan, riisi kuuluu olennaisesti. Espanjan pyöreä ja lyhytjyväinen riisi on peräisin Japanista. **Pastaa** tehdään durum-vehnästä. Suosituin pasta on ”*fideos*,” lyhyt ja ohut spagetti. (Aris 2003, 42–43.)

Espanjassa kulutetaan maailman toiseksi eniten **kalaa** Japanin jälkeen, noin puoli kiloa henkeä kohti viikossa. Atlantista pyydetään kalaa ja lämpimämmästä Välimerestä äyriäisiä. Suosituin arkikalaruoka on suolattu ja kuivattu turska eli ”*bacalao*.” Sardiineja syödään myös kaikkialla Espanjassa. Suosituimmat juhlakalat ovat meribassi, piikkikampela, merikrotti ja kultaotsa-ahven. Kooltaan isoimmat ruokakalat ovat tonnikala, hai ja miekkakala. Taimenta ja lohta kalastetaan Espanjan joista ja järvistä. Kuumassa maassa kalan säilöminen on suosittua. ”*Atun blanco*” on maailman parhainta säilykekalaa ja siitä pidetäänkin enemmän säilöttynä kuin tuoreena. Tonnikala on toiseksi suosituin kalasäilykkeistä. Näiden ohella Espanjassa suosittuja säilykekaloja ovat bacalao ja sardiinit. (Aris 2003, 44–47.)

Lukuisat **äyriäisensä** espanjalaiset kypsentävät keittämällä tai pariloimalla. Sini-, kampa- ja hietasimpukat ovat yleisiä tapas-ruokia mausteiden, yrttien tai kastikkeiden kanssa. Merestä saadaan viittä erikokoista katkarapulajiketta. ”*Gambas*”-katkaravut ovat maukkaimpia ja suosituimpia. Vähän suuremmat ”*langostinokset*” ovat toiseksi suosituimpia. Jättiläiskatkaravut ”*carabinerot*” eivät ole niin maukkaita kuin langostinokset. Katkaravut ovat yleisiä tapas-ruokia. Hummereita ja rapuja syödään pääasiassa juhlaruokina. Kalmaria saadaan sekä Atlantista että Välimerestä. Sitä syödään koko Espanjassa yleensä renkaanmallisena tapaksena. Seepia ja meritursas ”*pulpo*” ovat myös suosittuja tapas-ruokia. Kaikki kolme ovat mustekalan näköisiä. (Aris 2003, 48–49.)

Sianliha on Espanjan suosituin liha. Sianliha edustaa Espanjan historiaa ja uskontoa. Sianruhosta käytetään melkein kaikki osat ruoanlaitossa. Mahalaukusta tehdään suosittua muhennosta ja verestä tapaksia. Sianlihaa jalostetaan eniten **makkaraksi**. Makkarat voidaan luokitella värin mukaan. Väristä käy ilmi, miten ne kuuluvat käsitellä ja tarjota. Paprikajauhe antaa Chorizolle sen punaisen värin. Chorizo-makkarat voidaan jakaa kahteen ryhmään; pienet makkarat ovat tulisempia ja isommat makeampia. Chorizoa nautitaan yleensä tapaksena. Erilaisia suosittuja tapas-makkaroita ovat salamityyppinen makkara ”*salchichon*” ja ”*lomo*,” joka tehdään posun ulkofileestä sekä ”*iberico*”-makkara, joka tehdään mustan sianlihasta. Mustan sianliha on kaikista arvostetuinta. (Aris 2003, 50–55.)

Espanja tuottaa Euroopan hienointa **kinkkua**, Jamon Serranoa. Jamon Serrano tarkoittaa vuoristolaiskinkkua. Kinkku kuivataan raakana viileässä ilmassa ja sen kuivaaminen kestää noin vuoden. Iberico on hienointa mustan sianlihan kinkkua. Espanjalaista kinkkua viedään paljon ulkomaille, mutta espanjalaiset syövät sitä itse Euroopassa eniten. Viidesosa sioista käytetään kinkkuihin. Ohuita kinkkuviipaleita nautitaan eniten tapaksina. (Aris 2003, 56.)

Naudanlihasta espanjalaiset eivät niin välitä. Härästä tehdään eniten muhennoksia tai se päättyy 3-4 vuoden iässä taisteluareenalle. Lampaanlihaa syödään pääasiassa hääruokana. Kananliha on kasvattanut suosiotaan. Ennen se oli jopa kalliimpaa kuin naudanliha. Siipikarjan sisäelimet ovat suosittuja tapas- ja paella-ruokia. Kanoja pidetään enimmäkseen munien eikä lihan takia. Suosittuja riistaeläimiä ovat

peltopyy, viiriäinen, kaniini ja etanat. Kasvisruokia ei käytännössä ole lainkaan. (Aris 2003, 50–59.)

Hedelmät ovat yleensä espanjalaisten jälkiruoka, erityisesti säilötyt hedelmät. Apelsiini ja sitruuna ovat kautta aikojen tärkeimmät viljelykasvit. Suotuisan ilmaston vuoksi Espanjassa voidaan viljellä trooppisiakin hedelmiä esimerkiksi passionhedelmää. (Aris 2003, 60.)

Espanjalaiset **jälkiruoat** ovat yleensä perinteikkäitä ja todella makeita. Maitovanukkaat ovat suosituimpia jälkiruokia, erityisesti *”flan”* eli paahtovanukas. Muita perinteisiä jälkiruokia valmistetaan manteleista, hunajasta ja marsipaanista. Leivonnaisia espanjalaiset syövät vähän verrattuna muihin Euroopan maihin. Espanjassa on erikseen konditoria eli *”pasteleria”* ja leipäkauppa eli *”panaderias.”* (Aris 2003, 61–63.)

Leipä eli *”pan”* on Espanjan perusruokaa. Sitä syödään aina aterioiden kanssa ja ostetaan joka päivä tuoreena. Perinteisin leipä on tehty vehnästä ja se on sämpylän tai patongin muotoinen. Tietyillä Espanjan alueilla siitä valmistetaan tapas-leipäsiä, jotka päällystetään tomaatilla, sipulilla mustilla oliiveilla ja yrteillä. (Aris 2003, 62.)

2.5 Espanjalaiset viinit

Espanja on pinta-alaltaan maailman suurin viinimaa. Espanjassa viiniköynnöstä kasvaa siis sen pinta-alaan nähden laajemmin kuin missään muussa maassa. Maailman viiniviljelyksistä sen osuus on 20 %. (Hiort Af Ornäs 2007, 119.) Puolet maailman viljellyimmistä rypäleistä ovat espanjalaisia ja maassa kasvaa yli sata rypälajiketta (Remes 2009, 12). Määrällisesti ja tuotannollisesti Espanja on kolmanneksi suurin viinintuottaja Ranskan ja Italian jälkeen, noin 33 miljoonaa hehtolitraa (Örmä 2008, 129). Maan sijainti 40. leveyspiirillä ja riittävä korkeus merenpinnasta sopivat täydellisesti viiniköynnöksille. Kylmistä talvista ja kuumista kesistä johtuva kuivuus aiheuttaa kuitenkin myös ongelmia viinintuotannolle. Tämän takia viiniköynnökset istutetaan kauas toisistaan, mistä johtuen Espanjalla on viinihehtaareita enemmän kuin millään muulla maalla. (Johnson & Robinson 2010, 190.) Viinitiloja eli *”bodegaíta”* Espanjassa on noin 3000. Lukuisat viinitilat takaavat sen, että maassa on runsas valikoima erilaisia paikallisia viinejä. Ulkomaalaisia viinejä on tarjolla vähän.

Espanjalaisissa viineissä on erinomainen hinta- ja laatusuhde. Useasta ruokakau-
pasta saa laadukkaan viinipullon kahdella eurolla. (Loma-Espanja.net 2012.)

Espanjassa on 61 DO-aluetta ja kaksi DOC-aluetta, Rioja ja Priorat. DOC (Denomi-
nacion de Origen Calificada) on ylin laatuviiniluokka. DO (Denominacion de Origen)
on luokka, jossa viinin rypälelajikkeet, valmistusmenetelmä ja maantieteellinen al-
kuperä ovat tarkoin määrätty. Alemmat luokat ovat VdM (Vino de Mesa), joka on
alin luokka, ja VdIT (Vino de la Tierra), jonka viinit tulevat tietyltä alueelta ja alueen
tyypillisistä rypälelajikkeista. (Johnson & Robinson 2010, 193.)

Rioja sai ensimmäisenä DO-laatulokituksen vuonna 1926 ja myös ensimmäisenä
DOC-laatulokituksen vuonna 1991. Ennen Rioja oli tunnettu valkoviineistään,
mutta nykyään se tunnetaan Tempranillo-rypäle punaviineistään. (Örmä 2008, 127.)
Alue jakautuu maantieteellisesti kolmeen osaan ja koko alue tuottaa vuodessa 1,4
miljoonaa hehtolitraa viiniä, josta 80 % punaviiniä. Riojan punaviineissä käytetään
Tempranilloa, Garnachaa ja Mazueloa sekä Gracianoa. Valkoviineissä Viuraa ja
Malvasiaa. Riojan DOC-luokan viineissä vaatimuksena on, että viini on kasvanut,
valmistettu ja pulloitettu Riojan alueella. Riojan DOC-luokan viineihin saa käyttää
vain alueen rypälelajikkeita: Tempranillo, Garnacha, Tinta, Mazuelo, Graciano,
Viura, Malvasia ja Garnacha Blanca. (Hiort Af Ornäs 2007, 121–126.)

Viinin luokitus määräytyy sen mukaan kuinka kauan ne kypsyvät tynnyreissä ja pul-
loissa ennen myyntiä. Nuorin viini on ”joven”. Sitä ei välttämättä kypsytetä ollen-
kaan. Crianza-viinejä kypsytetään ensimmäisenä vuotena tynnyrissä ja toisena vuo-
tena pullossa. Reserva-viini kypsyys ensin vuoden tynnyrissä ja sen jälkeen vielä
kaksi vuotta pullossa. Gran Reserva on vanhin. Se kypsyys vähintään kaksi vuotta
tynnyrissä ja vähintään kolme vuotta pullossa. Riojan viinitynnyreissä käytetään pe-
rinteisesti amerikkalaista tammea. Se antaa viineille tyypillisen vaniljan aromin. Mo-
dernimmat viinintuottajat ovat alkaneet käyttämään ranskalaista tammea, josta viinit
saavat hienostuneempaa puun makua. (Walton 2001, 163.)

Espanjan maine viinimaana on lähtöisin alun perin Pohjois-Espanjan alueilta Rio-
jasta ja Kataloniasta. Kataloniassa sijaitsee maan toiseksi hienoin viinialue Priorat.
Katalonia ja erityisesti Barcelona on suurin espanjalaisen Cava-kuohuviinin tuottaja.

Kastilia-La Manchasta, Espanjan keskiosasta, tulee puolet koko maan viinituotannosta. Kastilia-La Mancha ja Itä-rannikolla sijaitseva Valencia tuottavat edullisia puna- ja valkoviinejä. Etelä-Espanja on kuuluisa väkevistä viineistään Sherrystä ja Malaga-viinistä. Sherryn tuotannon keskus on Andalusian Jerez. (Remes 2009, 17.)

Espanjassa tuotetaan monimuotoisia **punaviinejä**. Niiden ominaisuuksia ovat perinteikkyyys, voimakkuus ja yksilöllisyys. Makuun vaikuttavat erilaiset rypälelajikkeet, maaperät, ilmastot ja valmistustavat. Saman alueen viineillä on kuitenkin yhteisiä tunnistettavia piirteitä. Viljellyimmät lajikkeet ovat Garnacha, Monastrell, Bobal ja Tempranillo. Riojan punaviinit luovat ympäri maailmaa mielikuvan espanjalaisesta punaviinistä. Niiden valmistuksessa käytetään eniten Tempranillo- ja Garnacha-rypäleitä. Nämä lajikkeet ja pitkä tammikypsytyys antavat viineille vaniljamaisen, runsas tanniinisen, marjaisen, paahteisen ja mausteisen maun. Arvostetuimmat ja kalteimmat punaviinit tuotetaan Luoteis-Espanjassa Kastilia-Leonin alueella. Mannermainen ilmasto kasvattaa Tempranillo-rypäleistä tummia, tanniinisia, paksukuorisia ja sokeripitoisia. Niistä pystytään valmistamaan erittäin täyteläisiä ja tiukkoja punaviinejä. Parhaimmillaan espanjalainen punaviini on lihan ja tapaksien, erityisesti mausteisten makkaroiden, vihannesten ja Manchego-juuston kanssa. (Remes 2009, 94–95.)

Espanja tuottaa nykyään raikkaita ja hapokkaita **valkoviinejä**. Uusien valmistusmenetelmien avulla on saatu hedelmäisiä, sopusuhtaisia ja yksilöllisiä valkoviinejä. Maan viiniköynnöksistä yli 60 % tuottaa valkoisia rypäleitä. Tärkeimmät valkoviinirypäleen viljelyalueet ovat Kastilia-La Mancha, Extremaduras, Andalusia ja Katalonia. Viljellyimmät lajikkeet ovat Airen, Pardina, Macabeo ja Palomino. Elegantein rypäle on Albariño, jonka kotiseutu on Galicia. (Remes 2009, 46–47.)

Espanjalainen **kuohuviini** sai nimekseen Cava vuonna 1970. Cava tarkoittaa katalaaniksi kellaria. Cavan tuotantoa hallitsee kaksi viinitaloa Codorniu ja Freixenet. Nämä kaksi ovat maailman merkittävimpiä kuohuviinintuottajia. Cava tehdään kolmesta valkoisesta viinirypäleestä. Hedelmäisestä ja hapokkaasta Macabeosta, aromaattisesta Parelladanista ja voimakkaasta Xarel-losta. Perinteiset ulkomaalaiset rypälelajikkeet Chardonnay ja Pinot Noir sallitaan nykyään käytettäväksi myös Cavassa. Hitaammalla valmistusprosessilla Cavaan tulevat pienemmät kuplat. Kuplien

koolla ja kestävyydellä arvioidaan Cavan laatua. Cavan pitää kypsyä pullossa vähintään yhdeksän kuukautta. Reserva Cavan sen sijaan pitää kypsyä pullossa 18 kuukautta. Espanjalaisen kuohuviinin edullisuus ja pienet pullokoot ovat lisänneet sen suosiota. Cava sopii arkeen ja juhlaan sekä ruokajuomaksi alkupaloista jälkiruokaan. Parhaiten Cava sopii tapasten, merenelävien tai tuoreiden kasvisten kanssa. (Remes 2009, 22–23.)

Espanjalaisilla viinitiloilla on runsaasti eri makuisia ja värisiä **roseeviinejä**. Ne jäävät kuitenkin usein muiden viinien varjoon. Roseeviinit ovat puna- ja valkoviinien väli- muotoja. Niitä valmistetaan sekoittamalla puna- ja valkoviinien rypäleitä. Myös vaaleanpunaisia kuohu-cava-roseita valmistetaan. Vaaleanpunaisen värinsä rosee saa tummien rypäleiden kuorista. Hyvän roseen kuuluu olla nuorta, tuoretta, raikasta, hedelmäistä ja makeahkoa. Rypäleinä käytetään Bobalia, Garnachaa, Gracianoa ja Tempranilloa. Näistä rypäleistä roseet saavat marjaisan makunsa. Paras ruoka roseeviinien kanssa on paella. (Remes 2009, 72–73.)

Espanjalaisten makeiden jälkiruokien kanssa sopivat **makeat viinit**. Jälkiruoka viinit ovat Malagasta ja niistä käytetään nimeä **Malaga-viinit**. Jälkiruokan kanssa tarjottavan viinin pitää olla vähintään yhtä makeaa kuin ruokakin. Ruuan makeus saa viinin maistumaan kuivemmalta ja hapokkaammalta. Makeiden viinien rypäleiden annetaan kypsyä niin pitkään kuin mahdollista. Kypsyessä niistä haihtuu vettä ja ne kivistyvät, jolloin niihin taltioituu paljon sokeria. Tunnetuin espanjalainen **väkevä viini** on **Sherry**. Sherry on erittäin vanha ja perinteinen espanjalainen väkevöity viini. Sherryä on kahta laatua, ”*oloroso*” ja ”*fino*,” joista fino on parempilaatuista. Sherry väkevöidään lisäämällä siihen alkoholitislettä. Sen valmistus tapahtuu ”*solera*”-menetelmällä. Sherryn lopullinen vaadittava makeus, väri ja alkoholipitoisuus saadaan rypälemehuja ja rypälemehutiivisteitä käyttämällä. Sherry sopii parhaiten tapasten, keittojen, kakkujen ja suklaan kanssa. (Remes 2009, 120–121.)

2.6 Muita ruokajuomia

Sangria on boolin kaltainen juomasekoitus. Sangria nimi tulee espanjan sanasta ”*sangre*,” joka tarkoittaa verta. Perinteinen sangria tehdään viinistä, tuoremehusta ja/tai virvoitusjuomista, hedelmistä, sokerista ja jostain muusta alkoholista (likööri,

vodka, rommi, brandy.) Viini on pääraaka-aine ja muut ainesosat tuovat lisämakuja. Punaviini-sangria on kaikista tunnetun, mutta valkoviinistä ja kuohuviinistäkin tehdään sangriaa. Yleisimpiä sangriassa käytettyjä hedelmiä ovat sitrushedelmät. Sangriasta on paljon erilaisia versioita ja reseptejä. Sen onnistumisen kannalta on tärkeää, ettei tee sangriasta liian makeaa lisäämällä siihen liikaa limonadeja tai sekamehuja. Tuoreet hedelmät, tuoremehut ja hiilihapotettu vesi tekevät sangriasta raikkaamman. Sangria ei välttämättä tarvitse viinoja, mutta aromikkaammat viinat sopivat paremmin kuin kirkkaat. Espanjassa sangriaan käytetään huonoa viiniä, mutta hyvässä sangriassa on viiniä, jota voi juoda myös sellaisenaan. Juoman ainesosien kannattaa antaa maustua ennen juomista ja lisätä jäät juuri ennen sangrian nauttimista. Sangria on monikäyttöinen ja muunneltavissa sen käyttötarkoituksen mukaan. Se tarjoillaan kuitenkin aina kylmänä seurustelujuomana tai ruokajuomana. Vain Espanja ja Portugali saavat käyttää Sangria -nimeä myymissään tuotteissa. Muiden Euroopan maiden tulee käyttää maustetut viinit -nimeä. (Sangria ja sen eri variaatiot.)

Oluet ovat Espanjan suosituimpia juomia. Espanjalainen olut maistuu melko samalta kuin suomalainen olut. Alkoholiprosentteja on yleensä enemmän ja maku on vahvempi. Suosionsa vuoksi espanjalainen olut on erittäin edullista. Ravintolassa tuopin saa kahdella eurolla ja kaupasta olutlaatikon saa viidellä eurolla. Suosituimmat espanjalaiset oluet ovat Cruzcampo, Mahou, San Miguel, Alhambra ja Estrella Damm. Oluita saa myös alkoholittomina ja sekoituksena limonadin kanssa. (Loma-Espanja.net 2012.)

Espanjalainen **kahvi** on vahvan makuista ja aina tuoretta. Tuore kahvi on pehmeää ja hiukan makeahkoa. Erilaisia kahvivaihtoehtoja on paljon ja niitä nautitaan mieluummin muualla kuin kotona. Kahvia juodaan pienistä laseista, eikä sitä santsata. Yleisimmät tavat nauttia kahvia ovat juoda se mustana eli espressona, maitokahvina, jääkahvina, kahvina pienellä maitotilkalla, cappuccinona ja amerikkalaisena kahvina. Amerikkalaiseen kahviin on lisätty vettä, ja se vastaa eniten suomalaista kahvia. (Loma-Espanja.net 2012.)

Hiilihapotettu vesi on Espanjassa suositumpaa kuin hiilihapotonvesi. Ravintolassa vettä tilattaessa saa yleensä hiilihapollista vettä. Hanavedessä voi olla pieniä sivumakuja ja sen laatu sekä maku vaihtelevat kaupungeittain. Hanaveden sijasta juodaan mieluummin pullovettä. (Loma-Espanja.net 2012.)

3 TAPAHTUMAN JÄRJESTÄMINEN

Onnistunut tapahtuma muodostuu strategisista ja operatiivisista kysymyksistä. Strategiset kysymykset ovat miksi, mitä ja kenelle. Operatiiviset kysymykset ovat miten, millainen ja kuka. Näihin kaikkiin kysymyksiin pitää osata vastata ennen tapahtuman suunnittelua. (Vallo & Häyrynen 2014, 103.)

Miksi kysymys on tapahtuman tavoite ja viesti. Suunnittelussa on mietittävä tarkkaan miksi tapahtuma järjestetään ja mitä tapahtumalla halutaan viestiä. Mitä, missä ja milloin ovat tapahtuman lähtökohdat. Lähtökohdista käy ilmi, mitä ollaan järjestämässä, millainen tapahtuma järjestetään ja sen aika sekä paikka. Kenelle tapahtuma järjestetään, eli ketkä ovat tapahtuman kohderyhmä. Näiden kysymysten vastauksista muodostuu tapahtuman idea. Ideasta syntyy tapahtumakonsepti. (Vallo & Häyrynen 2014, 103–105.)

Miten kysymys on tapahtumaprosessi: Miten tapahtuma toteutetaan ja järjestetään. Prosessi sisältää kolme vaihetta: suunnittelun, toteuttamisen ja jälkimarkkinoinnin. Millainen kysymys on tapahtuman sisältö ja ohjelma. Sisältö ja ohjelma tulee luoda tapahtuman kohderyhmän, tavoitteen ja viestin mukaan. Kuka ja ketkä ovat tapahtuman vastuuhenkilöt. Vastuuhenkilöistä muodostuu tapahtuman tärkein elementti eli isännät. Näiden kysymysten vastauksista muodostuu tapahtuman teema. (Vallo & Häyrynen 2014, 106–108.)

3.1 Suunnittelu

Tapahtuman suunnittelussa on hyvä pitää mielessä itse tapahtuman teema ja idea. Idea ja teema ovat muodostuneet kun tapahtuman suunnittelussa on löydetty vastaukset operatiivisiin ja strategisiin kysymyksiin. Suunnitteluvaihe on 75 % tapahtumaprosessista. Se on aikaa vievin vaihe ja suurimmaksi osaksi ajattelutyötä. Ennen tapahtuman toteutusta tulee miettiä, miten se käytännössä tulee toteutumaan. (Vallo & Häyrynen 2014, 108–109, 161–162.)

Suunnittelussa voi käyttää apuna SWOT -analyysiä. Se listaa tapahtuman vahvuudet, heikkoudet, mahdollisuudet ja uhat. Järjestäjän on kyettävä hahmottamaan

kaikki tapahtuman osa-alueet. Eri osat muodostavat palvelupaketin. Palvelupaketin ydin on tapahtuman olemassaolon syy ja sen luonne. Ydin tarvitsee onnistuakseen toimintoja ja palveluita, joita tapahtumat ovat. Ne ovat aineettomia kokemuksia, joista jokainen muodostaa oman mielipiteen. Osallistumalla tapahtumaan vaikuttaa sen onnistumiseen. (Iiskola-Kesonen 2004, 9-10, 16–17.)

3.1.1 Tapahtuman lähtökohdat

Tapahtumapaikkana voi olla mikä vain, mutta paikkaa valittaessa olisi hyvä huomioida tilan koko ja sopivuus tapahtuman luonteeseen ja osallistujamäärään nähden sekä tilan sopiminen yrityksen imagoon. Onko tila ollut ennen tapahtumapaikkana? Kuinka kauan ja monesti? Kulkuyhteydet ja parkkipaikat, äänentoisto ja tekniikka, ilmastoinnin säätämisen mahdollisuus, tarjoilun järjestäminen ja saniteetitilat tulee huomioida. Tapahtumapaikkana uudet ja ennen kokemattomat tilat houkuttelevat eniten asiakkaita. Hyvissä ajoin ennen tapahtuman alkua on syytä tarkistaa tapahtumapaikka ja järjestelyt huolella siisteyden, riittävyyden ja tunnelman takaamiseksi. Somistuksella useista tiloista saadaan sopivia kaikenlaisille tapahtumille. Tilojen somistamiseen ja rekvisiittaan tulee varata rakennus- ja purkuaikaa. Ulkotilaisuuksissa huonon sään mahdollisuudelle pitää olla varasuunnitelma. (Vallo & Häyrinen 2014, 141–145.)

Tapahtuman **ajankohta ja kesto** vaikuttavat siihen, halutaanko ja voidaanko tapahtumaan osallistua. Kohderyhmä tulee huomioida ensimmäisenä tapahtuman ajankohtaa suunniteltaessa. Esimerkiksi vapaa-ajalle sijoittuvat tapahtumat kannattavat järjestää avec-tilaisuuksina. Pitkiä matkustus- tai ajomatkoja vaativia tapahtumia kannattaa järjestää kesäaikaan. Tapahtuman keston tulee olla tapahtumaan nähden sopiva, jotta tilaisuus voidaan viedä tyylikkäästi alusta loppuun. Samankaltaisen kilpailevan tapahtuman järjestäminen samalle kohderyhmälle ja samalla paikkakunnalla voi aiheuttaa tilaisuuden epäonnistumisen. (Vallo & Häyrinen 2014, 147–149.)

Budjetti on hyvä määritellä jo heti tapahtumaa suunniteltaessa. Pienellä budjetilla kaikki on yritettävä tehdä itse, isommalla voidaan palkata ulkopuolisia. Iso budjetti ei kuitenkaan ole onnistuneen tapahtuman edellytys ja pienemmällä budjetilla ta-

pahtumista tulee monesti luovempia. Budjetissa on mietittävä kohderyhmän mieltymyksiä ja tottumuksia. Esimerkiksi, jos tapahtumassa on tarjolla syötävää ja juotavaa on otettava huomioon, että yleensä miehet syövät ja juovat enemmän kuin naiset. Tapahtumabudjetissa on tuloja ja menoja. Esimerkiksi tapahtuman tarjottavat ovat sekä menoja että tuloja. Kulu- ja tulobudjetista voi laskea tekeekö tapahtuma tuottoa vai tappiota. (Vallo & Häyrynen 2014, 150–152.)

Tarjoilut tapahtumaan voidaan ostaa kokonaan ulkopuolisilta tai tehdä itse. Niitä suunniteltaessa on hyvä ottaa huomioon tapahtuman teema, kohderyhmä ja sen henkilömäärä, menun idea, kattaus, tarjoiluastiat, somistus, värimaailma ja henkilökunta. Nämä kaikki seikat huomioon ottamalla saadaan tapahtumaan myös elämyksellisyttä. Tapahtumassa tarjoilun luonne määräytyy teeman, osallistujien, tilaisuuden luonteen, paikan ja ajankohdan mukaan. Tapahtuman teeman pitää näkyä somistuksessa, kattauksessa ja tarjottavissa. Tarjoiluajan pitää olla sopiva tapahtuman ajankohtaan ja keston nähden. Asiakkaat eivät saa olla liian kauan nälkäisinä eikä heille saa myöskään jäädä nälkä. Tapahtuman aloittaja ja ensimmäinen tarjottava on yleensä tervetuliaisdrinkki. (Vallo & Häyrynen 2014, 155–156.)

3.1.2 Tapahtumalajit

Tapahtumat voidaan lajitella niiden sisällön tai toteuttamistavan mukaan. Niitä voidaan järjestää eri tarkoituksiin ja erilaisilla tavoilla. Sisällöltään tapahtumat voidaan jakaa kolmeen ryhmään: asia- tai viihdetapahtumiin tai näiden yhdistelmään. Tärkeää on saada kaikkien tapahtumien sisältöihin elämyksellisyttä. Tapahtumat ovat aina tilaisuuksia, vaikka niiden sisällöt vaihtelevat. Toteuttamistavan mukaan tapahtumat voidaan jakaa neljään ryhmään. Niitä ovat itse rakennettu-, ulkoistettu-, ketjutettu- ja kattotapahtuma. Itse rakennetussa tapahtumassa kaikki tapahtuman suunnittelu ja toteutus ovat tapahtuman järjestäjän vastuulla. Ulkoistetussa tapahtumassa itse tapahtuma ostetaan tapahtumatoimistolta. Ketjutettu tapahtuma on erilaisten valmiiden osien ostamista ohjelmantarjoajilta ja niiden yhteen liittämistä kokonaisuudeksi. Kattotapahtuma on jo olemassa oleva tapahtuma, jossa on jo teema, mutta ei vastuuhenkilöä eikä tapahtumapakettia. (Vallo & Häyrynen 2014, 61–72.)

3.1.3 Tavoite ja viesti

Tapahtumalla pitää aina olla tavoite. Löydetyn tavoitteen jälkeen on sen oltava niin konkreettinen, että sen toteutumista pystytään mittaamaan käytännössä. Näin ollen tapahtuman jälkeen on helpompi arvioida saavutettiinko tavoite. Ilman tavoitetta ja oikeanlaisia mittareita sen toteutumiseen on tapahtuman onnistumista ja saavutetuja tuloksia vaikea arvioida. Jo suunnitteluvaiheessa on mietittävä tapahtuman jälkeinen tavoitetila eli tapahtuman aikaansaama muutos. Tapahtuma sisältää aina viestin, ja tapahtumaa järjestettäessä on mietittävä, mitä tapahtumalla halutaan viestiä. Viestin välittämistä voidaan vahvistaa eri elementeillä. Siihen vaikuttavat elementit ovat paikka, ohjelma, tarjoilu, idea, teema, materiaalit, isännät, esiintyjät ja ajankohta. (Vallo & Häyrynen 2014, 111–118.)

3.1.4 Kohderyhmä

Tapahtuma pitää suunnitella ja toteuttaa kohderyhmä huomioiden. Kohderyhmä pitää tuntea niin hyvin, että tapahtuma puhuttelee sitä. Tapahtuman pitää olla kohderyhmälle oikean kokoinen ja -näköinen. Kohderyhmän voivat muodostaa suuri yleisö, rajattu kutsuvierasjoukko tai avoin kutsuvierasjoukko. On huomioitava koostuuko kohderyhmä miehistä, naisista, vanhoista, nuorista, perheellisistä, yksineläjistä, absolutisteista, viinin tai oluen ystäväistä vai kulinaristeista. Lisäksi on huomioitava ovatko asiakkaat maalta vai kaupungista, ovatko he urheilullisia tai tulevatko he avecin kanssa. On tärkeä tietää, mistä kohderyhmä on oikeasti kiinnostunut. Näin tapahtuma saadaan onnistumaan ensimmäisellä ja seuraavilla kerroilla, koska asiakkaat osallistuvat heitä kiinnostavaan tapahtumaan. (Vallo & Häyrynen 2014, 121–125.)

Kutsu on tapahtuman esite. Siitä saa ensivaikutelman tilaisuudesta, joten siihen pitää panostaa. Kutsun tulee sisältää tiedot tapahtuman luonteesta, kutsun lähittäjästä ja vastaanottajasta, ajankohdasta, paikasta, ohjelmasta, pukeutumisohjeesta ja odotetaanko kutsuun vastausta sekä onko tapahtuma maksuton vai ei. Se määrittelee vastaanottajan odotukset tapahtumasta ja sen pitää herättää niin paljon kiinnostusta, että se saa vastaanottajan osallistumaan tapahtumaan. Jokainen no-show

(osallistumatta jättänyt) on tapahtuman järjestäjän kannalta hukkaan heitettyä rahaa. No-shown välttämiseksi pitää miettiä millainen kutsu palvelee parhaiten tapahtumaa. Kutsulla, joka on henkilökohtainen, persoonallinen, vaatii ilmoittautumista ja täyttää kohderyhmän odotukset voidaan ehkäistä no-showta. (Vallo & Häyrinen 2014, 128–131.)

3.1.5 Sisältö ja ohjelma

Tapahtuman sisällön suunnittelussa on otettava huomioon sen kohderyhmä, tavoite, viesti ja teema. Ohjelman suunnitteluun vaikuttaa onko tilaisuus asia- vai viihdetapahtuma vai niiden yhdistelmä. Kaikissa ohjelmissa on kuitenkin hyvä olla yllätyksellisyyttä. Tapahtumaan kutsuttavalle kohderyhmälle muodostuu mielikuva ja odotuksia ennen tapahtumaan osallistumista. Toteutuksessa asiakkaiden odotukset tulisi ainakin täyttää tai jopa ylittää. Tapahtumien sisällöstä asiakkaat haluavat jotain hyötyä itselleen. Kotiinvieminen voi olla konkreettista tai abstraktia, mutta sen tulee olla vähintäänkin miellyttävä elämys. Abstrakti muisto tapahtumasta tulee olla positiivinen tunne, johon vaikutetaan elämyksillä. Elämykset tapahtumasta tulee saada aisteihin vaikuttamisella: äänillä, mauilla, tuoksuilla, visuaalisilla elementeillä ja fyysisellä kohtaamisella. (Vallo & Häyrinen 2014, 197.)

Tapahtuman ohjelma voi sisältää hyötyä ja huvia, jolloin tapahtuma on sisällöltään yhdistelmä tapahtuma. On tärkeää yhdistää niiden hyötysuhteet sopivissa määrissä. Aktiviteetit tuovat tapahtuman ohjelmaan elämyksellisyyttä. Parhaiten ne sopivat yhdistelmä tapahtumaan. Aktiviteeteilla tarkoitetaan toimintaa ja tekemistä asiakkaille tapahtuman ohjelmasisällössä. Aktiviteetteja suunniteltaessa tärkeintä on, että ne sopivat teemaan. Niiden käyttö ohjelmassa luo asiakkaalle elämyksellisen kokemuksen. Yksinkertaisemmatkin aktiviteetit voivat olla kohderyhmälle ennen kokemattomia. (Vallo & Häyrinen 2014, 215–217.)

Tapahtuman ohjelman ja sisällön läpivienti on selkeintä antaa yhden henkilön vastuulle. Hänellä pitää olla hallussa tapahtuma kokonaisuudessa ja sen juontamiseen juontokäsikirjoitus. Juontoon kuuluvat tervetulotoivotus, tilaisuuden avaaminen, esittelyt, ohjelman läpikäynti, ilmoittaminen palautteen keräämisestä, tilaisuuden lopetus ja kiitokset. Juontajan teeman mukainen pukeutuminen, tilaisuuden avaus,

sujuvuus, tunnelma ja lopetus ovat hänen tärkeimmät tehtävänsä. Onnistunut isännän toiminta vaikuttaa tapahtuman tunnelmaan, mutta siihen vaikuttavat myös ohjelman onnistuminen, tapahtuman sujuvuus ja tapahtumapaikan somistus, värit, visuaalisuus ja äänimaailma. Juontajan tärkeyttä ei pidä unohtaa. (Vallo & Häyrinen 2014, 218–223.)

3.1.6 Teema

Teema on tapahtuman koossa pitävä tekijä. Se tulee valita huolella ja sen näkyvyys pitää taata tapahtuman toteutuksessa. Teemaan pohjautuen tulee rakentaa tapahtuman kutsu, ohjelma, sisältö, materiaalit, somistus, tarjoilut, pukeutuminen, muis-
tolahja ja jälkimarkkinointi. Teemaa pitää syventää ideaksi, esimerkiksi maa voi olla teemana, mutta idea on tapahtuman juoni eli esimerkiksi tarkennus maan ruoka- ja juomakulttuurista. Teeman visualisointia ovat äänien, värien ja kuvien käyttö. (Vallo & Häyrinen 2014, 198–201.)

3.1.7 Tapahtumakäsikirjoitus

Tapahtumakäsikirjoitus on tärkeä työkalu tapahtumassa työskenteleville. Siitä nähdään miten hyvin asiat on ennalta suunniteltu ja aikataulutettu. Käsikirjoitus alkaa ensimmäisen vieraan saapuessa ja päättyy viimeisen lähtiessä. Siinä kerrotaan milloin, mitä ja missä tapahtuu. Se luo kuvan tapahtuman kokonaisuudesta ja tuo siihen sujuvuutta. Tapahtuman hyvä läpivienti on osa sen laatua. Yhden henkilön on selkeintä olla päävastuussa tapahtumakäsikirjoituksesta, sen suunnittelusta, läpiviemisestä ja muutoksista. (Vallo & Häyrinen 2014, 165–167.)

3.2 Toteutus

Tapahtuman toteutus on vain 10 % tapahtumaprosessista. Toteutuksen vaiheet ovat rakennusvaihe, itse tapahtuma ja purkuvaihe. Niiden onnistuminen vaatii yhteistyötä ja jokaisen tapahtumassa työskentelevän on sisäistettävä oma osuus tärkeänä osana kokonaisuutta. (Vallo & Häyrinen 2014, 168.)

Tapahtuman sujuvuuden takaamiseksi on hyvä järjestää kenraaliharjoitukset. Harjoituksissa kaiken tulee kulkea ainakin pääpiirteittäin tapahtumakäsikirjoituksen mukaan ja ne on hyvä pitää riittävän ajoissa ennen tapahtumaa, jotta harjoituksissa mahdollisesti esille tulleet ongelmat ehditään ratkaista. Toteutuksen sujuvuus on osa laatua ja siihen vaikuttavat kuinka hyvin ennalta on kaikki suunniteltu, ennakoitu ja varmistettu. Onnistumisen varmistamiseksi ennen tapahtuman toteutusta tekniikan toimivuus on tarkistettava ja puhe harjoiteltava. Läpiviennissä puheenpitäjällä tai tapahtuman tuottajalle on tärkeää vahva aloitus ja selkeä lopetus. Tapahtuman tekniikan oleellisimpia osia ovat videotykki ja äänentoistojärjestelmä. Viitseliäisyydellä ja luovuudella tapahtumaan saadaan yllätyksellisyyttä. Yllätyksellisyys tuo tapahtumaan elävyyttä ja piristystä. Se varmistaa tapahtuman elämyksellisyyden takaamisen. Sellaista voi olla esimerkiksi giveaway-lahja tai yhdessä tekeminen. Jokainen tapahtuma sisältää jotain materiaalia. Mitä materiaalia ja milloin se jaetaan, on syytä pohtia ennen toteutusta. Ohjelmasta voi tiedottaa osallistujille etukäteen tai sen voi jakaa materiaalina tai kertoa juonnossa. Musiikki ja äänimaailma ovat elämyksellisen tapahtuman monimerkityksellinen voima. Tapahtuman musiikki valitaan teeman ja viestin mukaisesti. Taustamusiikilla saadaan viritettyä tunnelmaa ja luotua viihtyvyyttä. Se on myös osa moniaistillista somistusta. (Vallo & Häyrinen 2014, 169–177.)

3.3 Jälkimarkkinointi

Tapahtuman jälkimarkkinointi on 15 % tapahtumaprosessista. Se alkaa tapahtuman jälkeen. Siihen kuuluu aina palautteen kerääminen kirjallisesti ja suullisesti osallis-
tujilta ja järjestäjiltä. Sen kerääminen tehdään tapahtuman lopuksi. Kysymykset kannattaa laatia niin, että vastauksista saadaan mahdollisimman kattava kuva tapahtuman onnistumisesta. Viimeinen kysymys on hyvä olla kouluarvosana tapahtumalle. Palautteista saadaan yhteenveto ja tieto siitä, toteutuivatko tapahtuman tavoitteet ja täyttikö se odotukset. Palautteiden analysointi lisää tietoa ja osaamista järjestäjille. Tuloksista opitaan, mitä tehtiin hyvin ja missä on kehitettävää. Näin seuraavan tapahtuman suunnittelu ja toteutus onnistuvat paremmin. Teeman mukainen osallis-
tujille annettava liikelahja tai muisto kruunaa tapahtuman. (Vallo & Häyrinen 2014, 185–191.)

4 ELÄMYKSELLISYYS

Elämys on aina kokemus, mutta kokemus ei ole aina elämys. Elämys on voimakkaasti vaikuttava kokemus tai sellainen tapahtuma, joka tekee voimakkaan vaikutuksen. Se tapahtuu kokijan mielessä ja sen vahvuus ja voima ovat yksilöllisiä. Tärkeintä on sen merkitys kokijan henkilökohtaisessa kokemusmaailmassa. Elämys rakentuu emotionaalisesti ja subjektiivisesti, eikä sen vääryydestä tai oikeellisuudesta voi väitellä. (Pitkäkoski 2007, 16.)

Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus (LEO) korostaa elämyksen yksilöllisyyttä ja kokonaisvaltaisuutta. LEO määrittelee elämyksen moniaistiseksi, muistijäljen jättäväksi, myönteiseksi ja yksilölliseksi kokemukseksi. Jokainen elämys on ainutkertainen ja spontaani, joten elämystä ei voi kehittää tuotteeksi tai toistaa täysin samanlaisena. (Pitkäkoski 2007, 18.)

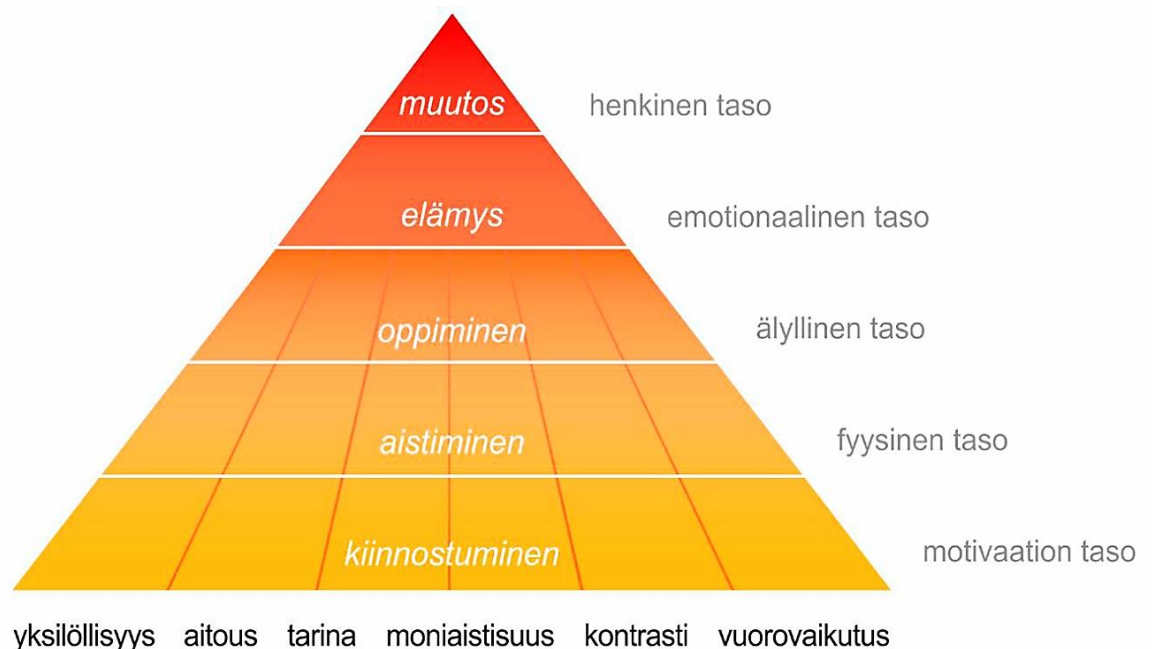
Schmittin mukaan kokemukset voidaan lajitella aisti-, tunne-, ajatus-, toiminta- ja yhteenkuuluvuuden kokemuksiin. Aistikokemukset ovat näkö-, kuulo-, haju-, maku- ja tuntoaistimukset. Tunnekokemukset voivat olla erilaisia mielialoja tai tunnetiloja. Ajatuskokemukset voivat esimerkiksi syntyä yllätyksellisistä kokemuksista. Toimintakokemukset ovat fyysisiä aktiivisia ja vuorovaikutteisia. Yhteenkuulumisen kokemukset ovat tunnetta kuulua yhteen toisten kanssa. Eri aisteihin voidaan vaikuttaa erilaisilla elementeillä. Tällaisia elementtejä ovat kokemusten tuottajat ja kokemusten ylläpitäjät. Kokemusten tuottajat ovat visuaalinen ja verbaalinen identiteetti, vuorovaikutustavat, ihmiset, media, toimintaympäristöt, brändi yhteistyö ja tuotteen olemus. (Pitkäkoski 2007, 37–38.)

Tapahtuman suunnittelun aloitus elämyksen takaamiseksi on hyvä aloittaa teeman määrittämisellä. Teema vallitsee ja stimuloi asiakkaalle tarjottavaa elämystä. Se luo perusteet elämyksen rakentamiselle. Esimerkiksi teemaravintolasta luodaan teeman avulla elämyksellisempi ravintola. Teemasta tulee antaa vihjeitä ja pienetkin vihjeet luovat elämyksellisyyttä. Vihjeitä tulee antaa kaikille asiakkaan viidelle eri aistille. Elämys on yleensä abstrakti, mutta tapahtuman suunnittelun viimeinen vaihe on luoda siitä käsinkosketeltava elämys. Muistoesineillä siitä saadaan unohdumaton ja konkreettinen. (Markkanen 2008, 41–43.)

Elämyskolmiomallissa syvennyttään elämyksen määrittelyyn tarkemmin. Malli pohjautuu elämyksen elementteihin ja kokemisen tasoihin. Elämysvaruusmalli määrittelee elämykset erilaisiksi elämystyypeiksi. Mallia käytetään tapahtuman ohjelmien sisältöjen tavoitteisiin. Viiden näkökulman ruokailumalli määrittelee miten toteutetaan ruokailusta kokonaisvaltainen elämys. Mallia käytetään toteuttamaan illallinen kokonaisvaltaisena elämyksenä.

4.1 Elämyskolmiomalli

Elämysten syntymiselle voidaan luoda edellytykset palvelukonseptin, palveluprosessin ja palvelujärjestelmän avulla. Elämyskolmion avulla tuote elämyksellistetään. Se on ideaalityyppi, joka kuvaa täydellistä tuotetta, jonka kaikilla tasoilla kaikki elämyksen elementit ovat edustettuina. Mallissa on elämykselle kaksi näkökulmaa. Kolmion alapuolelta löytyvät elämyksen elementit ja kolmion sisältä sekä sen sivulta asiakkaan kokemuksen tasot. Kolmion elementeillä varmistetaan elämyskriteerien täyttyminen, jolloin tuote saadaan elämyksellistettyä. Näillä elementeillä on todennäköistä, että elämys syntyy. (Tarssanen 2005, 7-9.)



Kuvio 1. Elämyskolmiomalli (Tarssanen 2005, 8; 2009, 11).

4.1.1 Elämyksen elementit

Yksilöllisyys on tuotteen ainutkertaisuutta ja ainutlaatuisuutta. Täysin samanlaista kokemusta ei saada muualta. Yksilöllisyydellä pystytään mahdollistamaan jokaiselle asiakkaalle tuote mieltymysten ja tarpeiden mukaan. (Tarssanen 2009, 12.)

Aitous on tuotteen uskottavuutta. Se on olemassa olevaa ja todellista elämäntapaa ja kulttuuria. Tuotteen autenttisuuden määrittelee asiakas itse omasta näkökulmastaan, koska ei ole olemassa yhtä universaalista aitoa ja oikeaa. (Tarssanen 2009, 12–13.)

Tarinalla sidotaan kokonaisuuden eri elementit toisiinsa yhtenäisesti, jolloin kokemus on tiivis ja mukaansatempaava. Tarina antaa tuotteelle ja kokemukselle sosiaalisen merkityksen ja sisällön. Sillä luodaan asiakkaalle syy kokea tuote ja houkuttaa osalliseksi kokemusta älyllisellä ja emotionaalisella tasolla. Hyvässä tarinassa on faktan ja fiktion elementtejä ja sen vaikuttavuus on taattu. (Tarssanen 2009, 13.)

Moniaistisuudessa kaikki aistiärsykkeet ovat vahvistamassa teemaa ja tukemassa tuotteen kokonaisvaikutelmaa. (Tarssanen 2009, 14).

Kontrasti tarkoittaa erilaisuutta asiakkaan tavalliseen arkeen. Hänen pitää kokea jotain uutta ja tavallisuudesta poikkeavaa. Uusi näkökulma, vieras ympäristö vapauttaa näkemään ja kokemaan asiat vapaana arjen rajoituksista ja tottumuksista. (Tarssanen 2009, 14.)

Vuorovaikutus on onnistunutta kommunikaatiota tuotteen ja sen tuottajan kanssa. Heidän välinen vuorovaikutus on tärkeä kokemuksen välittäjä fyysisessä ympäristössä. Vuorovaikutukseen liittyy yhteisöllisyyden tunne kun jotakin koetaan yhdessä. Yhdessä kokeminen nostattaa kokijan sosiaalista statusta. (Tarssanen 2009, 14–15.)

4.1.2 Kokemisen tasot

Elämyskolmiomallin pystyakselilla kuvataan asiakkaan kokemuksen rakentuminen ja prosessointi. Hyvässä elämyksessä kaikki edellä mainitut elementit: yksilöllisyys, aitous, tarina, moniaistisuus, kontrasti ja vuorovaikutus ovat mukana kaikissa seuraavissa kokemisen tasoissa. (Tarssanen 2009, 15.)

Motivaation tasolla asiakkaan kiinnostus herätetään ja luodaan odotukset. Elämyskriteerit yksilöllisyys, moniaistisuus, aitous, vuorovaikutus, kontrasti ja tarina pitäisivät täyttyä jo heti alussa. (Tarssanen 2009, 15.)

Fyysisellä tasolla asiakas kokee ja tiedostaa tuotteen aistiensa kautta. Tällä tasolla hyvä tuote takaa miellyttävän ja turvallisen kokemuksen. Tuotteen tekninen laatu mitataan. (Tarssanen 2009, 15–16.)

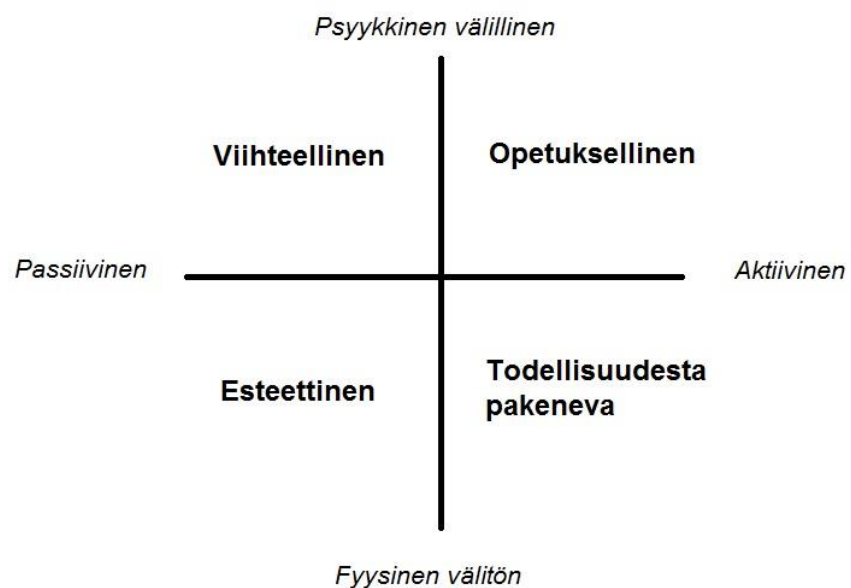
Älyllisellä tasolla asiakas prosessoi ympäristön antamia aistiärsyksiä. Hän toimii niiden mukaan, oppii ja muodostaa mielipiteen. Tällä tasolla muodostuu asiakastyytyväisyys ja hyvä tuote tarjoaa mahdollisuuksia kehittyä ja saada tietoa tiedostamatta tai tietoisesti. (Tarssanen 2009, 16.)

Emotionaalisella tasolla elämys koetaan kun tuotteessa on otettu huomioon kaikki elämyksen peruselementit. Ne huomioon ottaen on todennäköistä, että asiakas kokee jotain merkityksellistä, iloa, onnellisuutta ja onnistumista. (Tarssanen 2009, 16.)

Henkisellä tasolla elämyksen positiivinen tunne voi johtaa henkilökohtaiseen muutokseen. Se voi johtaa pysyviin muutoksiin subjektihenkilön fyysisessä olo-tilassa mielentilassa tai elämäntavassa. Yksilö kokee muuttuneensa ja kehittyneensä ihmisenä tai omaksuneensa jotain uutta osaksi omaan persoonaansa. (Tarssanen 2009, 16.)

4.2 Elämysvaruusmalli

Pinen ja Gilmoren elämysvaruusmallissa on neljä elämystyyppiä. Ne ovat viihteellinen, opetuksellinen, todellisuudesta pakeneva ja esteettinen. Mallissa on myös neljä elämyksen ulottuvuutta. Ne ovat passiivinen kokemus, aktiivinen kokemus, psyykkinen välillinen kokemus ja fyysinen välitön kokemus. Passiivisessa kokemukseksi asiakas ei osallistu tai ei vaikuta elämyksen tuottamiseen vaan katselee tai kuuntelee. Aktiivisessa kokemukseksi asiakas osallistuu ja vaikuttaa elämyksen tuottamiseen eli on osallisena vaikuttamassa tuottamiseen. Psyykkinen välillinen kokeminen on sitä kun asiakas ei ole paikassa missä elämys tuotetaan. Hän paneutuu elämykseen henkisesti ajatustasolla. Fyysinen välitön kokeminen on sitä kun asiakas on itse siellä missä elämys tuotetaan. Hän on tilanteessa mukana, osallistumassa ja vaikuttamassa siihen ja kokee sitä välittömällä tavalla. (Pine & Gilmore 2011, 45–47.)



Kuvio 2. Elämysvaruusmalli (Pine & Gilmore 2011, 46).

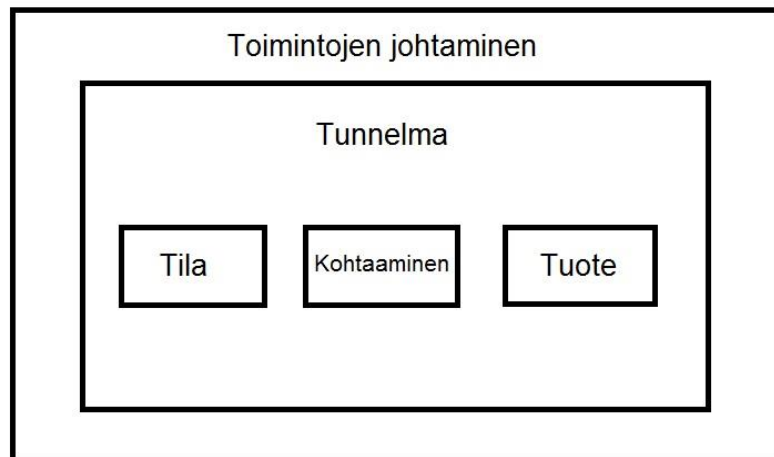
Pine ja Gilmore korostavat, että elämys on täydellinen kun siihen sisältyy kaikki neljä elämystyyppiä. Viihteellinen elämys voi olla esimerkiksi television katselemista. Televisiota katsellessa henkilö on passiivinen eikä osallistu elämyksen tuottamiseen. Elämysympäristö koetaan välillisesti aistien avulla televisiosta ja vaikutus on henkistä. Opetuksellinen elämys on esimerkiksi luennolle osallistuminen. Siinä henkilö on aktiivinen ja osallistuu elämykseen, mutta kuitenkin välillisesti aistien avulla ja elämys vaikuttaa häneen henkisellä tasolla. Todellisuudesta pakeneva elämys on esimerkiksi tietokonepelin pelaamista. Siinä henkilö on aktiivinen ja osallistuu fyysisesti itse elämykseen. Hän kokee todellisuudesta paetessaan osallistuvansa elämykseen ja olevansa fyysisesti tapahtumaympäristössä. Esteettinen elämys on esimerkiksi istumista kahvilassa. Siinä henkilö on passiivinen eikä osallistu tai vaikuta elämyksen tuottamiseen. Hän on kuitenkin fyysisesti läsnä elämyksessä ja kokemus ympäristöstä on välitön. (Pine & Gilmore 2011, 47–56.)

Viihteellisessä elämyksessä halutaan antaa asiakkaille jotakin mistä nauttia. Elämyksen pitää tuottaa asiakkaille huvia. Opetuksellisessa elämyksessä asiakkaille annetaan jotain opettavaa. Asiakkaat haluavat oppia jotain ja elämyksen tuottaja haluaa opettaa heille jotain. Todellisuudesta pakenevassa elämyksessä asiakkaille halutaan antaa todellisuudesta pakenevaa tekemistä ja irtautumista arjesta. Esteettisessä elämyksessä asiakkaille halutaan luoda rentouttava ympäristö ja ilmapiiri. Elämyksen pitää tuottaa asiakkaille halua vain olla. (Pine & Gilmore 2011, 59–60.)

4.3 The Five Aspects Meal Model

Viiden näkökulman ruokailuelämyksen malli (FAMM) on työkalu, jolla kehitetään ruokailuelämyspalveluita ravintoloissa. Sitä käytetään työkaluna ja materiaalina Ruotsissa yliopisto-opinnoissa. Mallia hyödynnetään aterioiden valmistelussa, suunnittelussa ja tarjoilemisessa. Sen päätavoite on kuvata kuinka suunnitellaan palvelu, joka parantaa asiakastytyvyyttä kokonaisuutena ja mallin eri osa-alueita.

eilla. Kuvion avulla aterioinnista luodaan kokonaisvaltainen elämys. Kokonaisvaltainen ateriaelämys koostuu viidestä osasta: tila, kohtaaminen, tuote, tunnelma ja toimintojen johtaminen. Kaikki osat vaikuttavat asiakkaan kokemukseen yhtä aikaan. (Gustafsson ym. 2006, 84–86.)



Kuvio 3. The Five Aspects Meal Model (Gustafsson ym. 2006, 86).

4.3.1 Tila

Tilalla tarkoitetaan paikkaa missä syödään. Tila vaikuttaa asiakkaiden uskomuksiin paikasta, ihmisistä ja tuotteista. Ruokailuun vaikuttaa paljon se millaisessa ympäristössä ateria nautitaan. Ruokailutilan ja ruoan sekä ravintolan teeman ja konseptin tulee sopia yhteen. Ruoan nauttimispaikkaa ravintoloitsija muokkaa tilan teeman mukaiseksi ja viihtyisäksi, jolloin asiakkaalle syntyy illuusio myös paremmasta ruoasta. Todellisuudessa ruoan maku on täysin riippumaton ympäristöstä. Ravintolan tilaa sisustaessa on tiedettävä ja ymmärrettävä minkälaisen vaikutuksen se luo asiakkaille. Erilaisia tiloja voidaan muuttaa esteettisemmiksi somisteilla, koristeilla ja sisustamalla. Samasta ruoasta esimerkiksi koulussa tai sairaalassa asiakas saa erilaisia kokemuksia johtuen palveluympäristön valaistuksesta, äänistä, väreistä, sisustuksesta, tekstiileistä ja ruokailuvälineistä. (Gustafsson ym. 2006, 86–87.)

4.3.2 Kohtaaminen

Kohtaaminen tarkoittaa asiakkaan ja työntekijän tapaamista, mutta myös asiakkaiden keskenäistä ja työntekijöiden keskenäistä tapaamista toistensa kanssa. Kohtaaminen käsittää myös palvelun ja asiakaspalvelun laadun sekä sen miten asiakasta kohdellaan. Kohtaamisessa on tärkeää, että palveluhenkilökunta omaa hyvän koulutuksen. Kohtaamisessa tarjoilijan on vakuutettava asiakas omasta ammatillisesta uskottavuudestaan. Sanallisen ja sanattoman viestinnän on oltava varmaa, koska myydään ruokaa ja juomaa. Tarjoilijan esitys ruoista ja juomista mittaa hänen ammattitaitoaan.

Ravintolaan tullessaan asiakas kohtaa yleensä vain tarjoilijan, eikä esimerkiksi kokkia, vuorovaikutus asiakkaan ja tarjoilijan välillä vaikuttaa asiakkaan tyytyväisyyteen. Tarjoilija on yleensä ainoa ravintolatyöntekijä, joka on asiakkaan kanssa vuorovaikutuksessa, ja näin ollen tarjoilija on aina myös ensimmäinen hyvän tai huonon palautteen saaja liittyivät kehuja tai valitukset hänen toimintaansa tai ei.

Tarjoilijan on hyvä muistaa, että asiakas ei syö ravintolassa pelkästään nälän takia vaan myös mielihyvän ja nautinnon vuoksi. Jokainen asiakas on erilainen ja asiakaspalvelutilanteet ovat erilaisia. Tarjoilijalla on oltava tilannetajua ja taitoa mukautua jokaiselle asiakkaalle sopivaksi. Ammattitaitoisella henkilökunnalla ravintola saa hyvän maineen ja hyvästä palvelusta asiakas on jopa valmis maksamaan enemmän. Tarjoilijan epäonnistuminen vaikuttaa paljon siihen, tuleeko asiakas toiste syömään ravintolaan. Ravintolan kannattavuuden kannalta tarjoilijalla on oltava riittävä ammattitaito. A la carte -ravintoloissa palvelu on oleellisin asia syömiskokemuksen elämyksellisyyden luomisessa asiakkaille. (Gustafsson ym. 2006, 87.)

4.3.3 Tuote

Tuote tarkoittaa ravintolan ruokaa, juomaa ja niiden yhdistämistä. Kokeilla pitää olla riittävästi tietoa ja taitoa luodakseen raaka-ainesta kulinaristisia ruokalajeja, ja tarjoilijoiden pitää tietää, mitkä ruoat ja juomat sopivat yhteen. Tuotteen ulkonäön ja maun tulee täydentää toisiaan ja olla tasapainossa. Ulkonäkö vaikuttaa paljon siihen

minkälaiset odotukset asiakkaalla on tuotteesta. Jos tuotteen ulkonäkö lupaa enemmän kuin sen maku asiakkaan odotukset eivät täyty. Asiakas on tyytyväinen ja voi kokea elämyksen, jos tuote täyttää odotukset tai jopa ylittää ne. Pelkän tuotteen pitäisi luoda asiakkaalle jonkinlaista elämyksellisyyttä. Menun ruoka-annosten nimissä tulisi käyttää luovuutta ja kuvailla annoksia houkuttelevammilla nimillä kuin esimerkiksi hampurilainen ranskalaisilla. Annoksien kuvaukselliset nimet tuovat ruokailuun enemmän elämyksellisyyttä ja omintakeisuutta. Ruokien nimien pitäisi lisätä ruokahalua ja annoksien sisällöstä tulisi kertoa aisteja herättävällä tavalla. Kertovammilla nimillä on psykologinen vaikutus asiakkaaseen. Menun ja sen tuotteiden tulee olla ravintolan liikeidean ja teeman mukaisia. Niiden pitää olla hyviä hinta ja laatu -suhteeltaan, että asiakas on valmis maksamaan niistä ja ravintola on kannattava. Laskun maksun jälkeen asiakkaalle on jätävä olo, että tuote oli hintansa arvoinen. Ravintolassa syödessään asiakas ei kuitenkaan kohtaa kokkeja, jotka ovat tuotteen laadun ja luonteen takana. Menun suunnittelussa tulee ottaa huomioon raaka-aineiden maku, ravitsemuksellisuus, ruoan valmistustekniikat, lämpötilat, rakenteet, värit, koostumukset ja sopivat juomat. (Gustafsson ym. 2006, 88.)

4.3.4 Tunnelma

Hyvällä tunnelmalla tarkoitetaan sellaista paikkaa, jossa asiakkailla on mukava ja helppo olla. Se on myös tunnelmaa, joka välittyy asiakkaalle paikasta sisustuksen avulla. Tunnelmaan vaikuttavat kokonaisuudessaan kaikki mallin osa-alueet tila, kohtaaminen, tuote ja toimintojen johtaminen. Koko ruokailukokemusta voi siis kutsua tunnelmalliseksi. Tunnelman luo kaksi päätekijää: aistit ja ympäristö. Tunteet ovat sisäinen, henkilökohtainen kokemus ja ne edustavat kokemusta tuotteesta. Ympäristö on ulkoinen kokemus, joka edustaa kokemusta tilasta. Kaikki viisi aistia: näkö, kuulo, haju, maku ja tunto liittyvät ateriakokemukseen. Hyviä kokemuksia pitää luoda kaikille viidelle aistille. Ympäristöön vaikuttavat kaikki ulkoiset tekijät, mitä ravintolassa on ja myös kulttuuriset ja sosiaaliset, jotka vaikuttavat siihen, mitä pidetään hyvänä tai huonona ateriakokemuksena. Ravintolaan sopivalla musiikilla pystytään helposti vaikuttamaan siihen minkälaisen tunnelmakokemuksen asiakas saa. Ravintolan teeman kanssa ristiriidassa oleva musiikki voi luoda asiakkaalle oudon tunnelman, jota hän ei itsekään ymmärrä. Tunnelmaan liittyvät vahvasti hajut ja

maut, joita asiakas kokee ruokailun aikana. Hajut ja maut luovat aistiärsyksiä, joista voi syntyä esimerkiksi nostalginen tuntemus. Nostalgialla pystytään lähes aina luomaan asiakkaalle henkilökohtainen tunnekokemus. Nostalginen tunne on yleensä sekoitusta surusta ja ilosta, joka herättää muistoja eloon. Ruokailuelämyksissä nostalgiset kokemukset vaikuttavat asiakkaan tunnelmaan. Tunnelman luomisessa on tärkeää, että sisustuksella luodaan ystävällinen ja tervetullut olo asiakkaalle ja palvelulla luodaan ravintolan tuotteet ja juomat tunteva asiakaspalvelu. Ensivaikutelman tunnelmasta luo asiakkaan vastaanottaminen ja viimeisen tunnelman luo asiakkaan hyvästely. Palvelutilanteessa on tärkeää luoda aterielämyksen alkuun ja loppuun hyvä tunnelma. Tunnelmaan vaikuttaa myös henkilökunnan välinen ilmapiiri, jonka asiakas pystyy yleensä aistimaan. Ikimuistoiseen ateriakokemukseen vaikuttavat eniten paikka, seura, tunnelma, ruoka, palvelu ja miljöö. Positiivisen tunnelman tulee välittyä asiakkaalle kokemuksena, että hän on rentoutunut ja kuin kotona. Tunnelman kokonaisuus tulee koostua tasapainoisesti aineellisista ja aineettomista tekijöistä. (Gustafsson ym. 2006, 89–90.)

4.3.5 Toimintojen johtaminen

Toimintojen johtaminen tarkoittaa ohjausjärjestelmää. Käytännössä se tarkoittaa johtamista, hallintoa, lakipykälää, taloushallintoa ja sääntöjä ravintola-alalle. Säännöt koskevat ruokaa, hygieniaa, alkoholia, henkilökunnan johtamista, taloudellisia sääntöjä ja yrityksen johtamista. Toiminnan johtamisen ohjausjärjestelmän on toimittava virheherkällä ja hektisellä ravintola-alalla. Toimintojen johtaminen on tilan, kohtaamisen ja tuotteen taustalla oleva kaiken koossapitävä tekijä. Jos toiminnon johtamisessa jokin epäonnistuu, asiakas ei välttämättä näe sitä, mutta epäonnistuminen heijastuu tilaan, kohtaamiseen tai tuotteeseen, jonka asiakas näkee. Lopuksi kuitenkin asiakkaan tyytyväisyyteen vaikuttaa kuitenkin eniten hinta ja laatu eli haluaako hän hyvillä mielin maksaa laskun.

Johtajalla pitää olla pätevyys hallita liiketoimintaa, markkinointia, työhön liittyviä lakeja, työorganisaatiota, työympäristöä, tilastoja ja johtoryhmiä. Johtaja ei voi olla pätevä vain omassa työssään vaan hänen täytyy hallita myös tuottaminen ja työs-

kentely sekä salissa että keittiössä. Käytännöllisen ja tuottavan työntekijän ja johtajan on myös hallittava työn akateeminen osuus. Johtajan on osattava tuottaa asiakkaalle annos keittiöstä saliin. Jokaisessa paikassa on omat tarkemmat ja toisista paikoista poikkeavat säännöt. Esimerkiksi à la carte -ravintola ja henkilöstöravintolat toimivat eri tavoin ja säännöin. Ne eroavat toisistaan esimerkiksi työn haasteellisuuden osalta. À la carte -ravintolan kokin on valmistettava yhden pöydän kaikkien henkilöiden annokset samaan aikaan niin, että kaikki saavat nauttia niistä yhtä aikaa, kun taas henkilöstöravintolassa kokki valmistaa suuren määrän ruokaa kerralla tarjoiltavaksi linjastolta. (Gustafsson ym. 2006, 89.)

5 ILLAN SUUNNITELMA

Tapahtumapaikka on Seinäjoen ammattikorkeakoulun opetusravintola Prikka. Prikka on avattu 2013 syyskuussa. Prikan keittiömiljöö luo restonomiopiskelijoille nykyaikaisen, tehokkaan ja ekologisen työskentely-ympäristön. Restonomiopiskelijat käyttävät Prikkaa opintoihinsa kuuluvana osana koko opiskelun ajan. Pääasiassa restonomit suunnittelevat ja toteuttavat Prikassa lounaita ja illallisia. Lounaat ovat à la carte -menun mukaisia ja sisältävät alku-, pää- ja jälkiruoan. Illalliset sisältävät yleensä teeman pohjautuen tarinaan tai kulttuuriin.

Prikka on hyvä toteutustapahtumapaikaksi, koska se on suunniteltu ravintola- ja opetuskäyttöön. Sen puitteet luovat aidon ravintolatunnelman salin ja keittiön osalta asiakkaille ja työntekijöille. Opetuskeittiönä se mahdollistaa illallisen toteuttamisen opinnäytetyötarkoituksena. Tapahtumapaikkana se luo aidon illalliskokemuksen ravintolassa, mutta kuitenkin opetuksellisessa merkityksessä.

Ajankohta tapahtumalle on viikonloppuilta. Tapahtuma on illallinen, joka sisältää alkoholia, joten se on hyvä järjestää viikonloppuiltana. **Kestoltaan** tapahtuma on noin kolme tuntia. Sopiva alkamisaika illalliselle on kello 18.00 ja päättymisaika kello 21.00.

Tapahtuman **budjetti** koostuu pääasiassa ruokien ja viinien kuluista. Budjetti on pieni, joten kustannuksien tulee olla mahdollisimman pienet. Tapahtuman kustannukset saadaan korvattua osallistujilta perittävällä maksulla. Viinien menot ovat noin 40 € ja ruokien raaka-ainekustannukset ovat noin 60 €. Lisäksi somisteista tulee kuluja. Tilaisuus järjestetään tekemällä kaikki itse, joten työntekijäkustannuksia ei tule. Tapahtuma järjestetään koulun tiloissa, joten tilavuokrakustannuksia ei myöskään tule.

Tilaisuuden **tarjottavat** koostuvat tapaksista ja viineistä (Liite 1). Kaikki tilaisuudessa tarjottavat tapas-reseptit testattiin kesällä pidetyissä juhlissa. Reseptit on suunniteltu noin viidelle henkilölle (Liite 2). Resepteissä ja illallisen menussa on Espanjan perinteisimpiä ja suosituimpia tapaksia. Ne on valittu espanjalaisen keittiön raaka-aineiden ja tapas-keittokirjojen perusteella.

Kaikille asiakkaille on oma kate. Pöytiin tarjoiltavat alku-, pää- ja jälkiruokatapakset jokainen itse ottaa lautaselleen. Tapaksien ideana on, että ne jaetaan osallistujien kesken ja yhdestä tapaksesta riittää kaikille maistiainen.

Reseptit on suunniteltu pienelle henkilömäärälle, mutta erilaisia tapaksia on kuitenkin menussa runsaasti, jotta kaikki tulevat illallisesta kylläisiksi ja kokevat erilaisia makuelämyksiä. Tilaisuuden menu on suunniteltu mahdollisimman laajaksi ja kattavaksi useita erilaisia tapaksia sisältäen. Menun voi myös toteuttaa supistettuna valitsemalla vain muutaman tapaksen tai isommalle joukolle suurentamalla reseptejä.

Viinit ovat kuohu-, valko-, puna- ja roseeviinejä (Liite 3). Ne ovat kaikki espanjalaisia luomuviinejä. Viinien valintaperusteina olivat yhteensopivuus ruokien kanssa ja kohderyhmän mieltymykset.

Tapahtumalajina tapahtuma on sisällöltään yhdistelmä tapahtuma ja toteuttamistavaltaan itse rakennettu tapahtuma. Yhdistelmä tapahtumassa on viihdettä sekä asiaa. Itse rakennetussa tapahtumassa kaikki suunnitellaan ja toteutetaan itse.

Tapahtuman **tavoitteena** on onnistunut tilaisuus ja elämyksellinen illallinen. Onnistumista tapahtumaan saadaan huolellisella suunnittelulla ja esivalmisteluilla. Tapakset ja viinit ovat illallisen idea, joten niiden hyvä maku ja yhteensopivuus on tärkein tavoite. Elämyksellisyyttä saadaan espanjalaisella teemalla ja ohjelmanumeroilla. Tavoitteena on lisäksi tehdä tapahtumasta suunnitelmakonsepti, jota kuka tahansa voi käyttää toteuttaakseen viini- ja tapas-illallisen. Tapahtuman **viesti** on syventyä espanjalaiseen ruokakulttuuriin, erityisesti tapaksiin ja viineihin elämyksellisen illan avulla.

Tapahtuman **kohderyhmänä** ovat kulinaristit ja viinin ystävät. Tärkein kohderyhmän kriteeri on, että osallistujat ovat täyttäneet 18 vuotta, koska tapahtumassa nautitaan alkoholia. Toinen tärkeä kriteeri on, että osallistujat ovat eri kulttuurien ruokavalioiden avoimia ja pitävät viinistä ruoan kanssa. Tapahtuman voi suunnitella ja toteuttaa pienelle tai suurelle osallistujajoukolle. Tilaisuuden osallistujat ovat kutsuvieraita.

Tapahtuma on **sisällöltään** elämyksellinen teemaillallinen. Elämystä tapahtuman sisältöön saadaan illallisen **ohjelmilla**. Illallisen ohjelmien suunnittelun lähtökohtana

on tilaisuuden teema. Toinen lähtökohta ohjelmille on, että ne pystytään kaikki toteuttamaan itse ilman ulkopuolisia ohjelmapalveluita. Illan ohjelma koostuu katkarapujen kuorinnasta, kuvaesityksestä Espanjan Ceutassa vuonna 2012 ja tietokilpailusta (Liite 4). Tilaisuus on sisällöltään pääasiassa viihdetapahtuma, mutta siinä on myös asiatapahtuman piirteitä. Espanjalaisen illan hyötynä onkin, että asiakkaat saavat tietoa Espanjasta, espanjalaisesta ruokakulttuurista, tapaksista ja viineistä. Viihdetapahtuman piirteisiin kuuluu sen sijaan asiakkaiden viihtyminen ja hovit. Illan huvina tässä tapahtumassa on itse illallinen, sen nauttiminen sekä tapahtuman ohjelmasisältö. Illallisen aktiviteetteina toimivat tapahtuman alussa katkarapujen kuorinta ja lopussa tietokilpailu. Kuvaesitystapahtuman puolivälissä, espanjalaisen ruokakulttuurin esittely alussa ja viinien ja ruokien esittely aina tarjoiltaessa tuovat illan ohjelmaan asia- ja viihdesisältöä yhdistettynä.

Tapahtuma on yhden henkilön vastuulla. Hän on vastuussa koko tapahtuman suunnittelusta ja toteutuksen läpiviemisestä salissa. Keittiössä päivää ennen toteutusta vaativimmat tarjottavat esivalmistellaan ja toteutuspäivänä ennen iltaa esivalmistellaan loput tarjottavat.

Tapahtuman **teema** on Espanja ja sen ruokakulttuuri. Espanjalaiseen ruokakulttuuriin syvennyttään illallisen idealla eli tapaksilla ja espanjalaisilla viineillä. Teema näkyy selkeästi tapahtuman toteutuksessa: tarjoiluissa, ohjelmissa ja somistuksessa.

Tapahtuman onnistumisen varmistamiseksi tilaisuudelle tehdään **tapahtumakäsikirjoitus** (Liite 5). Käsikirjoituksessa tapahtuman sisältö kerrotaan yksityiskohtaisesti ja aikataulutetaan tarkasti. Siitä näkee, milloin ja mitä tapahtuu seuraavaksi. Tapahtuman vetäjälle käsikirjoitus on erityisen tärkeä. Vetäjä onnistuu työssään, kun tapahtuma viedään läpi sujuvasti alusta loppuun asti. Käsikirjoitus varmistaa tapahtuman laadukkaan läpiviennin ja lisää tapahtumassa työskentelevien varmuutta siitä, että he tietävät, mitä tehdään seuraavaksi.

6 ILLAN TOTEUTUS

Tapahtuman toteutuksen rakennusvaihe alkoi kutsuilla kohderyhmälle. Tapahtuman toteutus on suunniteltu pienelle ryhmälle kutsuvieraita. Kohderyhmän sitovien ilmoitautumisien jälkeen varattiin tapahtumapaikka Prikka kahdeksi päiväksi. Toteutusta edeltävänä päivänä hankittiin raaka-aineet, tulostettiin reseptit ja Prikan keittiössä esivalmisteltiin ruokia niin pitkälle kuin mahdollista. Edeltävänä päivänä suunniteltiin Prikan saliin somisteet: pöytäliina, servietit, kynttilät, valot ja koristeet. Samana päivänä myös tulostettiin materiaalit: menukortti, viinimenu, tapahtumakäsikirjoitus, tietokilpailu ja sen vastauslomakkeet ja palautekysely. Tekniikan osalta tarvittiin tietokonetta ja videotykkiä. Tietokoneelta tapahtuman musiikiksi valittiin valmis soittolist: Spanish tapas chill out. Kuvaesitystä varten tarvittiin tietokone, jossa kuvat olivat ja videotykki, jolla kuvat heijastettiin asiakkaiden nähtäväksi. Yllätyksellisyyttä tapahtumaan saatiin muistolahjalla, joka annettiin kaikille tilaisuuden päätyttyä, tietokilpailun voittajan yllätyspalkinnolla ja yllätysjälkiruoalla, jota ei ollut menussa.

Tilaisuuden lopuksi kerättiin suullinen ja kirjallinen palaute. Palautekysely on pyritty tekemään mahdollisimman kattavaksi ja tavoitteita mittaavaksi (Liite 6). Palautteista saadaan tieto siitä, saavutettiinkö tavoitteet ja miellyttikö tapahtuma kohderyhmää. Palautteiden vastauksia analysoimalla saadaan tietää mitä tehtiin hyvin ja mitä tulisi kehittää.

6.1 Illan esivalmistelut

Menun tapakset ja reseptit on valittu perustuen teoriaan espanjalaisesta ruokakulttuurista ja tapaksista. Valintaan on vaikuttanut myös oma kokemus kolmen kuukauden työharjoittelusta Espanjan Ceutassa. Viinit on valittu pohjautuen espanjalaisten viinien teoriaan ja sen mukaan mitä viinejä suomalaiset juovat mieluiten. Sen takia väkevä viini, sherry, on jätetty menusta pois. Alkon espanjalaisista kuohu-, valko-, puna- ja roseeviineistä on valittu luomuviinit. Niistä Alkon suositusten mukaan viinit on valittu alkumaljaksi ja eri ruokailun vaiheisiin ja tapaksiin sopiviksi.

Menun reseptit ovat ravintola Matadorin tapas-kirjoista. Kaikki reseptit ovat optimoitu ja suunniteltu viidelle henkilölle. Menu koostuu alku-, pää- ja jälkiruokatapakista. Tapas-ruoat tarjoillaan pöytään kulhoissa tai lautasilla. Tarjoilun jälkeen ne ovat pöydässä buffet-tyylisesti. Niitä on mahdollista ottaa lisää ja vapaasti maistaa tai olla maistamatta. Yksi tapas-ruokalaji on suunniteltu riittäväksi ja jaettavaksi viidelle henkilölle. Menussa on 13 erilaista suolaista tapasta ja yksi makea jälkiruokatapas. Alkuruokia on kuusi ja pääruokia on seitsemän. Tapas-kulttuuri painottuu alkuruokiin, jonka johdosta menun alkuruokatapakset ovat runsaat. Alkuruoaksi on valittu kylmät ja kevyemmät tapakset. Pääruoaksi on valittu lämpimät ja raskaammat tapakset. Espanjalainen tapas-kulttuuri ei painotu jälkiruokiin, tästä johtuen menussa on vain yksi jälkiruoka, mutta elämyksellisyyttä ja yllätyksellisyyttä vahvistamassa on kuitenkin menun ulkopuolinen yllätysjälkiruoka.

Menun tapakset ovat espanjalaisen keittiön tyypillisiä raaka-aineita, ruokalajeja, makuja, hajuja, värejä, mausteita ja yrttejä. Menusta on pyritty tekemään mahdollisimman monipuolinen ja erilaisia makuja sisältävä kokonaisuus. Välimerellisen keittiön ominaisuudet näkyvät menussa. Välimerellisiä piirteitä ovat merenelävät, erityisesti erilaiset katkaravut, kasvikset, oliivit ja oliiviöljyn, valkosipulin, sitrushedelmien sekä yrttien käyttö useassa ruokalajissa. Menussa on myös perinteisimpiä espanjalaisen keittiön antimia kuten sianlihaa, sen jalosteita ja erilaisia perunaruokia.

Menun kaikki ruokalajit valmistettiin opetusravintola Prikan keittiössä. Kaikki ruoat olivat kokeiltu jo aikaisemmin loppukesällä. Tapahtumaa edeltävänä päivänä esivalmistettiin ruoat, jotka kypsennetään seuraavana päivänä. Silloin myös valmistettiin jälkiruoka, tortilla, patatas bravakset, sienet ja sianliha laitettiin marinoitumaan. Tapahtumapäivänä valmistettiin äyriäiset ja jättikatkaravut. Muut tapakset paistettiin, lämmitettiin ja viimeisteltiin ennen tilaisuuden alkua.

Ennen tapahtuman toteutusta toimintojen johtaminen on tilan, kohtaamisen, tuotteen ja tunnelman suunnittelua. Kaiken pitää olla hyvin suunniteltu niin, että illallisen toteutus onnistuu ja tuloksena on elämyksellinen ilta. Tilaisuuden lopuksi ja sen päätyttyä onnistunut tapahtuman toteutus miellyttää tuottajaa ja asiakkaita.

6.2 Elämykset Pinen ja Gilmoren mukaan

Illallisen elämykselliset ohjelmat ovat Pinen ja Gilmoren elämysavaruusmallin mukaisia erilaisia elämystyyppejä: opetuksellinen, todellisuudesta pakeneva, esteettinen ja viihteellinen elämys. Opetuksellinen elämys toteutetaan kokonaisten katkarapujen kuorimisella. Todellisuudesta pakeneva elämys luodaan näyttämällä kuvaesitys työharjoittelustani Espanjassa. Esteettinen elämys on kokonaisuutena tapas- ja viini-ilta. Viihteellinen elämys toteutetaan tietokilpailuna, jossa esitetään kysymyksiä Espanjasta.

6.3 Viisi näkökulmaa ruokailuelämykseen

Tapahtuman toteutus on kuvattu The Five Aspects Meal Modelin avulla. Mallin eri ulottuvuudet ovat tila, kohtaaminen, tuote, tunnelma ja toimintojen johtaminen. Ne ovat tapahtuman toteutuksen jälkeen koottu kokonaisvaltaiseksi elämykseksi.

Tila. Illallisen toteutuksen tilana on opetusravintola Prikan ruokailusali. Prikan tilat mahdollistavat elämyksellisen illallisen toteutumisen ja lisäksi Prikan ruokasali ja sen ympäristö tuovat tapahtumaan laadukkuutta. Palveluympäristö vaikuttaa asiakkaiden kokemukseen tapahtuman laadusta ja elämyksellisyydestä.

Tilaisuus on iltatapahtuma, joka toteutetaan kello 18.00–21.00 marraskuuisena viikonloppuina. Tapahtumassa tavoitellaan tunnelmallista illallista, joten tilassa tulee olla vain vähän valoa. Huomioiden kellon- ja vuodenajan, tilassa on valmiiksi hämärää. Salin valoista jätetään päälle vain kattovalot, jotka ovat ruokapöydän yläpuolella. Valoa saliin tulee keittiöstä, baaritiskiltä, pöydän kynttilöistä ja punaisesta pöytälampusta. Salin verhot laitetaan kiinni, jotta tilaisuuteen saadaan yksityisyyttä ja rauhallista sekä rentouttavaa illallistunnelmaa.

Pöytämuodoksi valittiin neljä kahden hengen pöytää ja ne järjestettiin neliön muotoon (Liite 7). Tämä pöytämuoto valittiin illalliselle, koska tapaksien tulee mahtua pöytään. Jokaiselle asiakkaalle on siis suunniteltu oma yksi pöytä. Isommalle asiakasmäärälle pöytiä voi lisätä asiakkaiden määrän mukaan. Pöydät on sijoitettu baa-

ritiskin ja keittiön läheisyyteen ja ruokasalin eteen niin, että kaikki näkevät ja kuulevat kuvaesityksen ja muun ohjelman hyvin. Tietokoneelle ja videotykillä on yksi pöytä salin edessä, josta kuvaesitys on mahdollista heijastaa seinälle. Pöytäliinat ja servietit valittiin teeman sopivien eli Espanjan lipun värien mukaan. Pöytäliina on punainen ja sen keskellä on keltainen kaitaliina. Tietokoneen ja videotykin pöytäliina on keltainen kaitaliina.

Pöydän katteet on suunniteltu illallisen ja sen menun mukaan (Liite 8). Katteessa on tarjoamisjärjestyksessä viinien lasit: kuuhu-, valko-, puna- ja roseeviinilasit. Katteessa on alkupöytä, pää- ja jälkiruokavälineet sekä lautaset alkupöytä- ja pääruoalle. Vesilasi, servietti ja menukortti ovat katteen oikealla puolella. Servietti on taiteltu kahdesta punaisesta servietistä kolmion muotoon. Menukortin kansina on Espanjan lippu, joka on taiteltu vihon muotoon.

Kohtaaminen. Tapahtumassa kohtaavat illallisen tuottaja ja sen kohderyhmän asiakkaat. Myös asiakkaat kohtaavat toisensa tapahtumassa. Koko tilaisuuden ajan tapahtuman tuottaja ja kohderyhmä ovat vuorovaikutuksessa keskenään. Tilaisuudessa tarjoilijan on toteutettava palvelutilanteet ammattitaitoisesti, jotta asiakaspalvelu lisää illallisen elämyksellisyyttä ja laatua. Lisäksi miellyttävä ja asiantunteva tarjoilija lisää asiakkaiden tyytyväisyyttä.

Koko tapahtuman ensimmäinen kohtaaminen ennen tilaisuuden toteutusta on asiakkaille lähetettävä kutsu. Seuraava kohtaaminen asiakkaan ja tapahtuman tuottajan välillä on sitova ilmoittautuminen tapahtumaan.

Tapahtuman toteutuksessa, Prikan ovella, asiakkaita vastassa olevan tuottajan puheutuminen viestii asiakkaille heti illan teemasta (Liite 9). Toteutuksen ensimmäinen kohtaaminen on asiakkaiden vastaanottaminen ja pöytään ohjaaminen. Pöydässä asiakkaat kohtaavat toisensa. Tarjoilija tarjoilee pöytään alkumaljat. Jokainen viini tarjoillaan asiakkaille katteessa oleviin laseihin ja esitellään tarjoamisen jälkeen. Esittelyn jälkeen pöytään jaetaan viinilista vielä erikseen. Viinilistassa on tarkka kuvaus jokaisesta tarjoiltavasta viinistä. Toteutuksessa viinien tarjoilun jälkeen asiakkaat kysyvät kysymyksiä viineistä ja keskustelivat niiden mausta.

Alkumaljan jälkeen kerrotaan illan sisältö ja ohjelma sekä esitellään menu. Alkumaljaa nautittaessa kerrotaan espanjalaisesta ruokakulttuurista, tapaksista ja espanjalaisista viineistä. Näin saadaan hyvä johdattelu sille mitä menu sisältää ja mitä illallisella tavoitellaan. Toteutuksessa ruokakulttuuri herätti kysymyksiä ja aiheutti keskustelua.

Seuraavaksi esitellään ja tarjoillaan alkuruoan valkoviini. Sen jälkeen kaikille jaetaan pieni lautanen ja kosteuspyyhe ensimmäistä ohjelmaa varten. Toteutuksessa kaikki ohjelmat herättivät kysymyksiä ja aiheuttivat keskustelua. Ohjelman jälkeen tarjoillaan alkuruoka. Tarjoilun jälkeen jokainen alkuruoka esitellään vielä erikseen. Toteutuksessa kaikki ruoat aiheuttivat keskustelua asiakkaiden välillä. Alkuruoan nauttimisen jälkeen kerätään kosteuspyyhkeet, pienet lautaset ja alkuruokalautaset pois.

Alkuruoan jälkeen on pääruoan punaviinin tarjoilu ja esittely (Liite 10). Sen jälkeen pöytään tarjoillaan pääruoka ja se esitellään. Pääruokaa nautittaessa esitetään illallisen toinen ohjelma. Ohjelman jälkeen kerätään pääruokalautaset pois.

Pääruoan jälkeen tarjoillaan ja esitellään jälkiruokaviini. Sen jälkeen kaikille jaetaan jälkiruokalautaset. Lautasten jälkeen jälkiruoka tarjoillaan ja esitellään. Jälkiruokaa nautittaessa pidetään illallisen kolmas ohjelma. Ohjelmaa varten kaikille jaetaan vastauspaperit ja kynät. Ohjelman jälkeen jälkiruokalautaset kerätään pois ja yllätysjälkiruoka tarjoillaan. Tämän jälkeen palkitaan voittaja, jaetaan palautepaperit ja pyydetään kaikkia täyttämään se. Lopuksi kaikille jaetaan muistolahjat tapahtumasta ja tilaisuus päätetään kiitospuhein.

Tuote. Tapahtuman tuotteena ovat ruoka, juoma ja ohjelma, jotka yhdessä luovat elämyksellisen illallisen. Illallisen menu koostuu tapaksista ja viineistä. Tapakset ja viinit ovat espanjalaista ruokakulttuuria tyypillisimmillään. Menun erilaisten viinien ja tapaksien tarkoituksena on luoda espanjalaisia makuelämyksiä ja yhdistellä niitä onnistuneesti. Tilaisuuden ohjelma on teeman mukainen, jonka pystyy itse toteuttamaan. Ohjelmat koostuvat erilaisista elämystyypeistä. Niitä ovat opetuksellinen katkarapujen kuorinta, todellisuudesta pakeneva kuvaesitys Espanjasta, esteettinen illallinen ja viiheellinen tietokilpailu.

Tapahtuman toteutus alkaa tervetuliaismaljalla, joka on espanjalainen puolimakea kuohuviini eli Cava. Kuohuviini sopii alkumaljaksi ja luo juhlanan aloituksen illalliselle.

Alkuruoan viini on espanjalainen kuiva valkoviini (Liite 11). Valkoviini sopii parhaiten alkuruoan kanssa, koska se on kevyt, raikas ja sopiva kasviksille sekä äyriäisille. Alkuruokana on paprikatäytteisiä vihreitä oliiveja, manchego juustoa, serrano kinkkua, tomaattileipiä, valkosipuliherkkusieniä, kokonaisia katkarapuja & aiolia (Liite 12).

Alkuruoan ohjelmana on kokonaisten katkarapujen kuoriminen. Asiakkaille jaetaan pieni lautanen katkarapujen kuoria varten ja kosteuspyyhe käsien pyyhkimistä varten. Ruokasalin edessä näytetään esimerkillisesti miten kokonaiset katkaravut kuoritaan ja asiakkaat oppivat kuorimaan niitä.

Pääruoan viini on espanjalainen täyteläinen punaviini (Liite 11). Punaviini sopii parhaiten pääruoan kanssa, koska se on voimakas, tanniininen ja sopiva possun lihalle sekä grilliruoalle. Pääruokana on paprikahöystöä, limettijättikatkarapuja, äyriäissalaattia, porsaanlihavartaita, chorizo makkaraa, patatas bravas perunoita ja tortilla perunamunakasta (Liite 13).

Pääruoan ohjelmana on kuvaesitys Espanjan Ceutasta vuodelta 2012. Ruokapöydän edessä on pieni pöytä videotykkiä ja tietokonetta varten. Kuvat esitetään ruokasalin edessä ja ne heijastetaan salin isoon valkoiseen seinään. Pääruokaa nauttiessa seurataan kuvaesitystä.

Jälkiruoan viini on espanjalainen makea roseekuohuviini. Rosee sopii hyvin jälkiruoan kanssa, koska se on makea, karamellinen ja sitruksinen sekä sopiva makealle jälkiruoalle. Jälkiruokana on appelsiinipaahtovanukas (Liite 14).

Jälkiruoan ohjelmana on tietokilpailu. Kaikille jaetaan vastauspaperit ja kynät. Edessä kysytään tietokilpailun kysymykset ja annetaan kaikille vähän aikaa vastata. Kysymysten päätyttyä kerrotaan vastaukset. Asiakkaat tarkistavat vastauksensa ja laskevat pisteet. Lopuksi palkitaan voittaja.

Tunnelma. Tapahtuman tunnelman luomiseen liittyvät vahvasti kaikki edelliset: tila, kohtaaminen ja tuote. Illallisessa tilan, kohtaamisen ja tuotteen onnistunut toteutus

luo tapahtumaan hyvää tunnelmaa. Hyvän tunnelman kokonaisuutta voi pilata jonkun tunnelman osan tilan, kohtaamisen tai tuotteen epäonnistuminen.

Tapahtuman toteutuksessa ennen tilaisuuden alkua vieraiden käydessä sisään vastaanottajan vaatteet luovat ensivaikutelman tunnelmasta. Henkilökunnan teeman mukaiset vaatteiden värit tuovat tunnelmaa koko toteutuksen ajan palvelutapahtumaan.

Toteutuksessa ensimmäinen tunnelman luoja sisääntulossa ovat koristevalot (Liite 15). Pöydässä tunnelmaa tuo kynttilät espanjalaisissa viinipulloissa, tuoksukynttilä, punainen pöytävalo ja menun sekä pöytäliinan värit (Liite 15). Tuoksukynttilä on koristeltu palmukuvioin ja palaessa se vaihtaa väriä sekä tuoksuu merelle. Ruokasalin himmeä valaistus vahvasti kynttilöiden ja erilaisten valojen tuomaa illallistunnelmaa (Liite 15).

Toteutuksen suurin tunnelman luoja on Prikan ruokasalin somistus. Somisteilla lisätään myös teeman näkyvyyttä. Teeman näkyvyys tilassa, kohtaamisessa ja tuotteessa luovat espanjalaistyylistä tunnelmaa. Tapahtumaympäristö viestii illallisen tunnelmaa. Tunnelmaa asiakkaat aistivat illallisen väreistä, valoista, materiaaleista, äänistä, tuoksuista, mauista ja tuntoaistimuksista. Tunnelma, jonka tila luo ympärilleen, tulee olla yhteneväinen elämyksien osien kanssa. Teeman mukainen tunnelma lisää tilaisuuden viehättävyyttä.

Toteutuksen toinen tärkeä tunnelman luoja on taustamusiikki. Musiikki on illalliseen ja teemaan sopivaa rauhallista ja rentouttavaa espanjalaista musiikkia. Toteutukseen elämyksellistä tunnelmaa tuovat ohjelmat. Ohjelmat nostattavat tapahtuman, asiakkaiden ja henkilökunnan tunnelmaa ja lisäävät illan viihtyisyyttä ja yhteisöllisyyttä (Liite 16).

Tapahtuman loppuun saatiin yllätyksellisyydellä ikimuistoista tunnelmaa päättämällä tilaisuus asiakkaita ilahduttamalla. Tunnelman toi yllätysjälkiruoka, palkintona ollut aioli (Liite 17) ja muistolahjana ollut valkosipuli-yrttioliiviöljyä (Liite 18).

Toimintojen johtaminen. Ruokailuelämyksen viimeinen osa on sen johtaminen. Toiminnan johtaminen on ruokailuelämyksen ohjausjärjestelmä, joka ei näy asiakkaille. Sen tarkoituksena on koota ruokailuelämyksen osat eli tila, kohtaaminen,

tuote ja tunnelma yhtenäiseksi toimivaksi kokonaisuudeksi. Epäonnistunut toimintojen johtaminen heijastuu työntekijöihin. Työntekijöistä se heijastuu suoraan ruokailuelämyksen tuottamiseen ja sen osiin: tilaan, kohtaamiseen, tuotteeseen ja tunnelmaan.

Illallisen toteutuksen tuottamiseen kuuluu oleellisesti ennakkointi. Tapahtuman toteutuksessa toimintojen johtamisen työvälineenä on tapahtumakäsikirjoitus. Hyvin suunniteltu käsikirjoitus on apuna kaikille tapahtumassa työskenteleville. Sen avulla on helpompi siirtyä seuraavaan vaiheeseen, kun asiakkaat ovat tietyssä vaiheessa, työntekijöiden tulisi olla jo seuraavassa. Näin mikään tapahtumavaihe toteutuksessa ei viivästy. Huolellisilla suunnitteluilla ja esivalmisteluilla illan toteutus on sujuvampaa, varmempaa ja helpompaa. Esivalmisteluihin kuuluvat ruokien tekeminen edeltävänä päivänä ja toteutuspäivänä ennen tapahtuman alkamista. Valmisteluihin kuuluvat myös salin järjestäminen pöytien, kattamisen, ohjelmien, tekniikan, materiaalien ja somisteiden osalta. Hyvissä ajoin ennen tapahtuman alkua kaiken pitää olla valmista keittiössä ja salissa sekä isännän harjoitella illallisen juontaminen, sisältö ja ohjelma.

Tapahtuman toteutuksessa toimintojen johtaminen on tapahtuman läpiviemistä käsikirjoituksen aikataulun ja sisällön mukaan, isäntänä oloa ohjelmien tuottamiseksi, kokkina oloa ruokien tuottamiseksi ja tarjoilijana oloa asiakaspalvelun ja juomien tuottamiseksi. Jotta illallisen voi toteuttaa, johtajan on tiedettävä kuinka työskennellä isäntänä, kokkina ja tarjoilijana. Ilman kokemusta ja koulutusta ravintola-alalta ei voi johtaa ruokailuelämyksen tuottamista ja toteuttamista onnistuneesti. Johtajan pitää hallita ravintola-alan tiedot ja taidot käytännössä ja teoriassa. Hänen roolinsa korostuu tapahtuman toteutuksen aloituksessa ja lopetuksessa. Johtajan haastavimmat tehtävät illallisen toteutuksessa ovat kaiken yksin toteuttaminen.

6.4 Toteutuksen johtopäätökset

Illallisen teema näkyi koko tilassa, pöydässä ja katteessa. Tilan rekvisiitta oli suunniteltu niin, että se oli sopiva tapas- ja viini-illalliselle luoden tilasta viihtyisän. Rekvisiitta myös lisäsi espanjalaisen teeman näkyvyyttä.

Tapahtuman toteutuksessa pöydän ääreen istuutuessaan osallistujat näkevät menukortin ja he luovat odotuksia tuotteesta. Kuullessaan espanjalaisen ruokakulttuurin esittelyn he luovat tuotetta kohtaan lisää odotuksia. Tapasten tarjoilun aikana ennen syömistä he luovat tapaksien ulkonäöstä odotuksia mausta. Odotuksiin vaikuttavat siis tapaksien raaka-aineet, ulkonäkö, tarjolle asettelu, värit, rakenne, tuoksu, ravitsemuksellisuus, lämpötila ja laatu. Toteutuksessa illallinen ja tapasten maku täytti kaikki osallistujien odotukset. Ruokailun alettua kaikki kehuivat ruokien makuja. Kaikkia tapaksia otettiin lisää ja kaikki tulivat kylläisiksi.

Yhdestä viinipullostasta tulee viisi lasillista viiniä. Viinit riittivät jopa toiseen lasilliseen. Mistään ruoasta ei tullut negatiivista palautetta, mikään ei loppunut kesken eikä kellekään jäänyt nälkä. Tapahtuman maksun aikana kaikki kokivat, että illallisen tuotteilla oli hyvä hinta-laatu-suhde.

Illallisen menun tuotteet rajaavat kohderyhmää. Tapakset rajaavat kohderyhmää vähän, mutta viinit rajaavat sitä paljon. Tapahtumaan osallistuvien tulisi olla kulinaristisia erilaisten ruokakulttuurien ystäviä. Merenelävät ja valkosipuli eivät ole kaikkien makuun. Myöskään kasvissyöjille tapas-illallinen ei sovellu. Illalliseen kuulu viini, joka rajaa osallistujien vaatimukseksi viinin ystävät ja vain täysi-ikäiset. Alkoholiasisältävä illallinen on suositeltavaa järjestää viikonloppuna niin, ettei kenenkään tarvitse ajaa autoa tapahtuman jälkeen.

Tapahtuman toteutuksessa täysin uutta ja ainutlaatuista tunnelmaa kohderyhmälle loivat Prikka ja sen miljöö, kohderyhmän ja tapahtuman toteuttajan välinen palvelutapahtuma sekä elämyksellisen illallisen sisältö: tapakset, viinit ja ohjelma. Osallistujat löysivät tuttuja makuja tapaksista. Kaikki muu tapahtumassa oli kohderyhmälle ennen kokematon.

Ruokien ulkonäkö, tuoksu, maku, ruoan ja viinin yhdistäminen sekä ohjelmat vaikuttivat tuotteista saatavaan tunnelmaan. Nostalgisia tunnelmia herätti katkarapujen kuoriminen ja kuvaesitys. Nostalgia perustui aiempiin muistoihin laivalla katkarapujen kuorisesta ja muistoihin vuodesta 2012, jolloin esityksen kuvat on otettu.

Tapahtumassa asiakkaiden keskinäinen sekä tapahtuman tuottajan ja asiakkaiden välinen vuorovaikutus vaikuttavat tunnelmaan. Myös tuottajan tuotetuntemus ja

asiakaspalvelualltius vaikuttavat tilaisuuden tunnelmaan ja tapahtuman uskottavuuteen. Tapahtuman päätyttyä asiakkailta tulisi olla positiivinen olo tapahtumasta ja heidän tulisi kokea sen täyttäneen odotukset. Lisäksi laskua maksettaessa olisi hyvä, että asiakkaat kokevat saaneensa vastinetta rahoilleen ja ovat halukkaita maksamaan illallisestaan. Toteutuksessa yllätyksellisyys jälkiruoassa, palkinnossa ja muistolahjassa ilahduttivat asiakkaita ja kaikki lähtivät hyvillä mielin pois tapahtumasta.

6.5 Palautteen tulokset

Tapahtuman toteutuksen lopussa kerättiin osallistujilta kirjallinen ja suullinen palaute. Palautelomake (Liite 6) on pyritty tekemään niin, että se mittaa tapahtuman tavoitteita. Kysymykset on muotoiltu niin, että jokaiseen kohtaan pitää antaa arvosana asteikolla yhdestä viiteen ja perustella, miksi antoi kyseisen arvosanan ja mikä oli huonoa mikä hyvää. Arvosana 5 erinomainen ja 1 huono.

Elämyksellisyys ja tapahtuman järjestäminen onnistuivat asiakkaiden mielestä kiitettävästi, ja he kommentoivat muuan muassa seuraavasti: ”Elämyksellisyyttä loi miljö, musiikki, valaistus ja kattaus” ja ”kokonaisuudessaan onnistunut ilta.”

Ruokakulttuurista sai asiakkaiden mielestä monipuolisesti tietoa ja viinivalinnat olivat osuvia tapaksien seurana. Asiakkaiden kommentteja olivat esimerkiksi: ”Hyvä johdattelu aiheeseen, paljon tietoa, mutta ei turhaa tietoa” ja ”hienoa, luomuviinejä.”

Alku-, pää- ja jälkiruoan maut olivat erinomaisia asiakkaiden mielestä. He kommentoivatkin mausta muuan muassa: ”Onnistuneita ja täyttäviä ruokia” sekä ”makea, mutta raikas paahtovanukas.”

Ohjelmat täyttivät asiakkaiden mielestä elämystyyppit. Asiakkaat kommentoivat näitä muuan muassa näin: ”Sopivat teemaan”, ”paljon kuvia diaesityksessä”, ”haasteellisia kysymyksiä tietokilpailussa” ja ”esteettinen ruokien asettelu.”

Palautteen loppuun asiakkaat saivat laittaa omia kommenttejaan, joista esimerkiksi: ”Ruoka oli hyvää ja sitä oli riittävästi.”

Suullisen palautteen kommentteja:

"Espanjalaisen teeman pystyi kuulemaan musiikista"

"Ohjelmat olivat viihdyttäviä, mutta eivät vieneet kuitenkaan huomiota ruokailusta pois"

"Todella monipuolinen tapaksien kirjo, jopa ennen kokemattomia makuja"

"Espanjan lipun värit pöytälinassa ja menussa"

7 POHDINTA

Työn tavoitteena oli suunnitella ja toteuttaa opetusravintola Prikkaan elämyksellinen illallinen. Illallisen teemaksi valitsin Espanjan, ja sieltä erityisesti tapakset ja viinit. Espanjalaisen teeman valitsin, koska maan ruokakulttuuri ja työharjoittelu Espanjassa innostivat tutkimaan espanjalaista kulttuuria tarkemmin. Toisena tavoitteena oli tehdä elämyksellisen illallisen järjestämisestä suunnitelmakonsepti, jota myös yksityishenkilö, yritys tai opetusravintola Prikka voisi käyttää toteuttaakseen espanjalaisen tapas- ja viini-illallisen.

Opinnäytetyön ensimmäisenä vaiheena tein menun ja valitsin reseptit tapas-iltaa varten. Toisena vaiheena testasin kaikkia reseptejä saadakseni tietää toimivatko ja sopivatko ne illallissuunnitelmaani. Menun, reseptien ja ruokien testauksen jälkeen aloitin työn kirjallisen vaiheen.

Työn lähtökohtina oli monipuolinen ja kattava teoriatausta espanjalaisesta ruokakulttuurista, tapaksista ja viineistä. Toisena teoriataustana oli tapahtuman järjestäminen, ja tämä antoi valmiudet tapahtuman suunnitteluun ja toteutukseen. Tapahtuman järjestämisen teorian avulla muodostui selkeä ja yksityiskohtainen suunnitelma illallisen toteuttamiseksi. Kolmas teoriatausta, elämyksellisyys ja sen elämysmallit, syventyivät elämykseen, sen elementteihin, tasoihin, tyypeihin ja näkökulmiin. Elämysvaruusmalli jaotteli erilaiset elämystyypit. Elämystyypittelyistä sain koottua illan ohjelmien sisällöt ja tavoitteet. Mallin tärkeys korostui kun tarkoituksena oli järjestää elämyksellinen illallinen sisältäen ruoan ja juoman ohella viihteellistä sekä aktiviteetteja sisältävää ohjelmaa. The five aspects meal model-malli loi menetelmän kuvata toiminnallisen työn tulokset illan toteutuksesta kirjalliseksi.

Illan suunnitelman lähtökohdiksi valitsin toteutuksen kannalta oleelliset ja huomioon otettavimmat asiat. Koin, että huolellisella ja tarkalla suunnittelulla illan toteutus onnistuisi paremmin. Suunnitelmaa kootessa piti huomioida omat ja Prikan resurssit, jotta ilta toteutuisi suunnitelman mukaan eikä toteutusvaiheessa tulisi muutoksia tai yllätyksiä.

Illan toteutuksen lähtökohtana oli tapahtumapaikkana opetusravintola Prikka. Menuun mukaan toteutukselle piti tarkemmin harkita sopiva sisältö, ohjelma, ajankohta,

kesto, budjetti ja kohderyhmä. Kohderyhmän sitovien ilmoittautumisien jälkeen suunnitelmaa alettiin toteuttamaan konkreettiseen muotoon. Toteutuspäivän lähestyessä ruokien raaka-aineet ja salin somisteet sekä muu tarvittava rekvisiitta piti hankkia. Toteutusta edeltävänä päivänä esivalmisteltiin Prikan opetuskeittiössä kaikki ruoat. Toteutus aamuna valmisteltiin sali ja ruoat. Illan toteutusaamuna suunnitelmiin tuli muutoksia ja aikataulu muodostui kiireellisemmäksi.

Tapahtuman toteutuksessa kaikki ruoat onnistuivat ja valmistuivat ajoissa. Salin järjestäminen (pöydät ja katteet), koristelu, somisteet, rekvisiitta, materiaalit, ohjelma ja tekniikka olivat myös ajoissa valmiina. Ainoastaan illallisen läpiviemisessä tuli hiukan kiire. Aikataulu oli vähän myöhässä ja läpiviennin tuli olla suunniteltua nopeampaa. Tapahtuman lopuksi asiakkaat täyttivät palautelomakkeen. Palaute oli positii- vista ja illan päätös sujui erinomaisesti pienestä kiireestä huolimatta. Kaikki olivat tyytyväisiä iltaan kokonaisuudessaan.

Espanjalainen ruokakulttuuri oli jo ennestään tuttua, koska olin tutustunut siihen aikaisemmin työharjoittelujaksosi aikana. Tutkiessani espanjalaista ruokakulttuuria tapakset tulivat esiin monessa eri yhteydessä. Tapaksista löytyi kattavasti tietoa ja useita reseptejä. Kokemukseni perusteella osasin valita suosituimpia ja perinteisimpiä tapas-ruokia menuun. Koin hyödylliseksi kertoa tarkemmin espanjalaisen keittö-ön raaka-aineista, koska tapakset pääosin koostuvat niistä.

Espanjalaisia viinejä tutkiessani sain paljon uutta tietoa niistä, tärkein oli varmasti kuohuviinin merkitys Espanjalle. Maa on maailmansuurin kuohuviinintuottaja ja espanjalaisen kuohuviinin nimi on Cava. Kaikki Cava on siis espanjalaista. Tämän perusteella valitsin Cava-kuohuviinin aloittamaan tilaisuuden ja viinitarjoilun.

Espanja on merkittävimpiä valkoviinin ja punaviinin tuottajia sekä viinit ovat perinteisiä ruokajuomia oluen ohella. Halusin kuitenkin keskittyä viineihin, joten päätin jättää oluen pois ruokajuomista. Jälkiruokaviiniksi harkitsin useita eri vaihtoehtoja. Sherry kuuluu myös perinteisiin espanjalaisiin viineihin, mutta en valinnut sitä, koska se ei ole yleensä suomalaiseen makuun sopiva. Sangria on myös perinteinen espanjalainen juoma. En valinnut sangriaa, koska se on enemmän humaltumiseen

tarkoitettu juoma eikä ruokajuoma. Jälkiruokaviinin tulisi täydentää jälkiruoasta saatavaa makuelämystä. Cavan ohella tuotetaan paljon roseekuohuviinejä. Ne sopivat jälkiruoan kanssa, joten valitsin roseeviinin jälkiruoalle.

Tapahtuman järjestämisessä käytin hyödyllisintä lähdettä eli FAMM-mallia rakentamaan rungon tapahtuman suunnittelulle. Suunnittelun teoriasta valitsin illallisen toteuttamiseksi oleellisemmat suunnittelun lähtökohdat. Lähtökohtien avulla sain luotua suunnitelman tapahtumalle.

Tapahtuman toteutuksen runkona hyödynsin FAMM -mallia. Malli kokosi illallisen toteutuksen tärkeimmät elementit ja jäsenteli ne selkeästi. Mallin avulla pystyi toteutuksesta luomaan kokonaisvaltaisen ruokailuelämyksen, joka huomioi kaikki viisi tärkeintä näkökulmaa sen toteuttamiseksi. Toteutuksessa käsittelin tarkasti kaikkia mallin viittä näkökulmaa. Tilan, eli Prikan ruokailusalin, ja tarkemmin pöydän ja sen katteen, kohtaamisen eli tuottajan ja asiakkaiden vuorovaikutussuhteita ja palvelutilanteita, tuotteen eli tapakset, viinit ja ohjelmat, tunnelman, joka muodostui tilasta, kohtaamisesta ja tuotteesta sekä toimintojen johtamisen, joka ohjasi kokonaisuudessaan illan onnistumista.

Elämyksellinen illallinen tarvitsi elämystä täydentämään ohjelmaa. Elämysavaruusmalli tyypittelee erilaiset elämykset. Illan ohjelmanumerot muodostuivat elämysavaruusmallista. Malli loi ohjelmanumeroille sisällön ja tavoitteet. Illan ohjelmat olivat mallin ja teeman mukaisia, jotka täydensivät tapaksista, viineistä ja ruokasalin somisteista saatavaa espanjalaista elämystä. Ohjelmien sisällöt olivat tyypiltään opettavainen, todellisuus pakoinen, esteettinen ja viihdyttävä elämys.

Ensimmäisen elämystyypin tavoitteena oli, että kohderyhmä oppisi opettavan ohjelman avulla kuorimaan katkarapuja. Katkarapuja kuoriessaan asiakas oppii henkisesti tasolla välillisesti ja osallistuu aktiivisesti elämyksen tuottamiseen eli kuorii katkarapuja. Toisen elämystyypin tavoitteena oli, että kohderyhmä voisi paeta todellisuutta eli unohtaa hetkellisesti missä on kuvaesityksen avulla. Kuvaesitystä katsoessa asiakas kokee välittömästi fyysisesti olevansa Espanjassa sekä olevansa aktiivisesti mukana kuvissa ja elämyksen tuottamisessa. Kolmannen elämystyypin tavoitteena oli, että kohderyhmä kokisi jotain esteettistä illallisen avulla. Illallisella asia-

kas on välittömästi fyysisesti paikassa missä elämys tuotetaan eli tapahtumapaikassa, mutta ei osallistu elämyksen tuottamiseen eli ei valmista illallista vaan on passiivinen. Neljännen elämystyyppin tavoitteena oli, että kohderyhmä kokisi viihtyvää tietokilpailun avulla. Tietokilpailussa asiakas viihtyy henkisesti välillisesti ja ei osallistu aktiivisesti elämyksen tuottamiseen eli ei johda tietokilpailua vaan on passiivisena osallistujana.

Mielestäni illallisen toteuttaminen oli todella hyödyllinen ja mielenkiintoinen kokemus. Toteutuksesta sain työhöni paljon hyötyä. Sain kuvia havainnollistamaan tehtyä työtä, tuloksia asiakkaiden palautteista, realistisen ja omakohtaisen kertomuksen toteutuksesta ja lisäarvoa työlleni. Lisäksi sain myös henkilökohtaista hyötyä illallisen toteutuksesta. Se auttoi kasvattamaan ammatillista motivaatiota ja tuloksia siitä mitä olen oppinut sekä missä on vielä opittavaa. Toteutuksesta sai myös valmiuksia järjestää elämyksellinen illallinen ja tietoa mitä asioita tulee huomioida kun tehdään suunnitelmasta konkreettista ja teoriasta käytäntöä.

Työn toteutuksen jälkeen keräsin muutaman kehitysidean toteutuksen onnistumisen perusteella. Kehitysideoita illallisen läpiviemiseksi joutuisammin ja kohderyhmää koskevia rajoituksia on hyödyllistä pohtia illallisen uudelleen järjestämiseksi ja silloin sen onnistumiseksi entistä paremmin.

Illallisen toteuttaminen yksin oli turhan kiireellistä ja viime hetken suunnitelmamuutokset lisäsivät sitä. Illan haasteellisuus oli sen toteuttaminen täysin yksin, koska piti pystyä työskentelemään yhtä aikaa tilaisuudessa kokkina, tarjoilijana ja isäntänä. Toteutus olisi ollut ihanteellista järjestää kolmen henkilön johdolla. Näin ollen yksi henkilö olisi ollut keittiössä, yksi salissa tarjoilemassa ja yksi isäntänä johtamassa illan läpiviennin ja ohjelmat. Toteutuksessa oli yllättävän paljon tekemistä yhdelle henkilölle. Ruokien esivalmistelu keittiössä helpotti vähän toteutuspäivänä kokkina työskentelyä. Keittiössä ja salissa työskentely oli toteutuksen haasteellisin osa, koska kahdessa paikassa ei voi olla samaan aikaan. Ongelman ratkaisin asettelemalla kylmät tapakset enne vieraiden tuloa kulhoihin ja lautasille, jonka jälkeen laitoin ne jääkaappiin. Lämpimät ruoat kypsensin juuri ennen asiakkaiden tuloa ja laitoin uuniin ja lämpölamppujen alle. Salityöskentely sujui joutuisasti tarjoilun, asiakaspalvelun, isännöinnin ja ohjelmien osalta. Jopa salissa tarjoilu sekä samalla illan ohjelmien isännöinti oli hiukan haasteellista yksin. Oletin, että salissa työskentely

tarjoilijana ja samaan aikaan isäntänä olisi ollut helpompaa. Illallisen päätyttyä olin kuitenkin todella tyytyväinen. Omasta ja asiakkaiden mielestä illallinen onnistui todella hyvin viime hetken muutoksista huolimatta.

Elämyksellisen illallisen tärkeä ja olennainen elementti oli viini. Viinin sisältyminen illalliseen ja menuun vaikeutti sopivan kohderyhmän löytymistä, sillä jokaisen osallistujan olisi hyvä pitää viineistä. Viini rajaa myös illallisen ajankohtaa paljon. Ilta tulisi järjestää niin, ettei kenenkään osallistujan tarvitsisi olla nauttimatta alkoholia. Alkoholin nauttimista, ja varsinkin neljän viinin nauttimista haittaavat seuraavan päivän mahdolliset velvollisuudet ja menot sekä mahdollinen autolla ajamisen tarve kotiin pääsemiseksi illallisen jälkeen.

Tapakset tarjottiin pöytään ja asiakkaat ottivat niitä itse lautasilleen. Tapaksien tarjoilun voisi järjestää vatitarjoiluna. Vatitarjoilu toisi illalliseen hienostuneisuutta, joutuisuutta ja asiakkaiden ei tarvitsisi itse annostella ruokia lautaselle kuin vasta lisää halutessaan.

Työn tavoitteet toteutuivat, sillä sain järjestettyä elämyksellisen illallisen onnistuneesti. Onnistumiseen vaikuttivat illan osien tuotteen, tilan, kohtaamisen, tunnelman ja toimintojen johtamisen kokonaisuuden toteutus tavoitteiden mukaisesti. Tuote eli ruoka, juoma ja ohjelma onnistuivat. Ruokien maku oli hyvä, asiakkaat olivat tyytyväisiä ja tulivat kylläisiksi. Ohjelmat olivat teeman mukaisia aktiviteetteja, jotka täyttivät elämystyyppin vaatimukset. Illan sisältöön ja ohjelmiin saatiin haluttua yllätyksellisyttä, viihdettä sekä asiaa ja huvia sekä hyötyä. Tila, eli Prikka, ja sen tarjoamat puitteet olivat onnistunut tapahtumapaikkavalinta. Prikan ruokasali ja sen somisteet loivat tunnelmallisen ympäristön illalliselle. Kohtaaminen asiakkaiden ja henkilökunnan välillä oli laadukasta ja vuorovaikutteista. Asiakkaat olivat tyytyväisiä illallisen palvelutapahtumiin ja asiakaspalveluun. Tunnelma muodostui näiden kolmen onnistumisesta ja toimintojen johtaminen vaikutti kokonaisuuden onnistumiseen.

Työssäni laatimaani elämyksellisen illan suunnitelmakonseptia voivat jatkossa käyttää Prikka, yksityishenkilöt tai yritykset toteuttaakseen tapas- ja viini-illallisen. Illan toteuttaminen onnistuneesti takaa suunnitelmakonseptin käyttökelpoisuuden. Illallisen voi toteuttaa muokattuna suurentamalla tai pienentämällä menua ja reseptejä. Kesällä kokeillessani reseptejä ja tapaksia juhlissa sain palautetta, joka kehui ideaa

espanjalaisesta tapas- ja viini-illasta monipuoliseksi ja toteuttamiskelpoiseksi. Toteutettuani sen nyt osana opinnäytetyötäni, voin todeta sen olevan onnistuneesti suunniteltu ja toteutettu kokonaisuus.

LÄHTEET

- Alkupaloja espanjalaisittain. Oppiminen.yle.fi. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Yle. [Viitattu 6.9.2015]. Saatavana: <http://oppiminen.yle.fi/abitreenit/espanja/ruokakulttuuri/alkupaloja-espanjalaisittain>
- Aris, P. 2004. Espanjalainen keittiö. Suomentajat Riitta Bergroth ja Sirkka Salonen. Gummerus.
- Bellefontaine, J., Green, R., Mosely, K. & Wilson, B. 2007. Maittavat Tapakset: Hyviä ja helppoja ohjeita vaihe vaiheelta. Suomentajat Eetu Hiltunen ja Helena Rantasuo. Englanti: Parragon Books Ltd.
- Espanjan ruokakulttuuri. Matkailu-opas.com. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Matkailu-opas.com. [Viitattu 25.8.2015]. Saatavana: <http://matkailu-opas.com/espanjan-ruokakulttuuri.html>
- Gastronomia on Espanjan uusi voimavara. Oppiminen.yle.fi. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Yle. [Viitattu 1.9.2015]. Saatavana: <http://oppiminen.yle.fi/espanja/ruokakulttuuri/gastronomia-on-espanjan-uusi-voimavara>
- Gustafsson, I-B., Öström, Å., Johansson, J. & Mossberg, L. 2006. The Five Aspects Meal Model: a tool for developing meal services in restaurants. [Verkkokoartikkeli]. Grythyttan Sweden: Örebro University. [Viitattu 8.10.2015]. Saatavana: <http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:209899/FULLTEXT01>
- Harvilahti-Rautonen, A. & Rautonen, M. 2000. Ruokaa viidellä kielellä: kansainvälinen ruokailusanasto. 5. painos. Hämeenlinna: Karisto Oy.
- Hiort Af Ornäs, C. 2007. Juomanlaskijain Viinikirja. Hämeenlinna: Karisto Oy.
- Iiskola-Kesonen, H. 2004. Mitä, miksi, kuinka?: käsikirja tapahtumajärjestäjille. Suomen Liikunta ja Urheilu ry.
- Jeavons, T. 2008. Ruokasuositukset tapakset: yli 100 hyvää ohjetta. Suomentajat Eetu Hiltunen ja Helena Rantasuo. Englanti: Parragon Books Ltd.
- Johnson, H. & Robinson, J. 2010. Suuri Viinikirja. Suomentajat Katri Filppu, Aki Heinlahti, Tommi Kaartinen, Maria Lohi, Piia Saresoja, Siiri Susitaival ja Tarja Riitala. 8. painos. Tammi.
- Linssen, A. & Cleary, S. 2003. Tapas: 70 pikkuruokaa Espanjasta. Suomentaja Arja Kantele. Jyväskylä: Atena kustannus oy.

- Loma-Espanja.net. 2012. Espanjan ruokakulttuuri. [Verkkosivu]. Webmaster@loma-espanja.net. [Viitattu 25.8.2015]. Saatavana: http://www.loma-espanja.net/index.php?document=espanjan_ruokakulttuuri
- Markkanen, S. 2008. Myymäläympäristö elämysten tuottajana: myymäläsuunnittelun työkalupakki. Helsinki: Talentum.
- Näe ja koe Espanja. 2009. Näe ja koe Espanja. Suomentajat Ruth Jakobson ja Heikki Kaskimies. Tammi.
- Pine II, B. J. & Gilmore, J. H. 2011. The experience economy. United States of America. Boston. Harvard business review press.
- Pitkäkoski, T. 2007. Elämyksen alkulähteillä: erilaisiin ruokamatkailuelämyksiin liittyvien kuluttajakokemusten vertaileva analyysi: Markkinoinnin lisensiaatintutkimus. Vaasa. Vaasan yliopisto Kauppätieteellinen tiedekunta Markkinoinnin laitos.
- Rantapallo Oy. 17.04.2015. Näin tilaat tapaksia – matkailijan opas Espanjaan. [Verkkoartikkeli]. Helsinki: Rantapallo Oy. [Viitattu 6.9.2015]. Saatavana: <http://www.rantapallo.fi/ruoka-juomat-viinit/nain-tilaat-tapaksia-matkailijan-opas-espanjaan/>
- Remes, E. & Remes, H. 2009. Espanjan viinit. Helsinki: Multikustannus Oy.
- Sangria ja sen eri variaatiot. Shotti.fi. 7.4.2015. [Verkkoartikkeli]. Shotti.fi. [Viitattu 10.9.2015]. Saatavana: <http://www.shotti.fi/sangria/>
- Spain holiday online rentals S.L. 21.11.2014. Tapasten tarut ja totuudet. [Verkkoartikkeli]. Espanja-Loma.fi. [Viitattu 6.9.2015]. Saatavana: <http://www.espanja-loma.fi/Espanja/artikkelit/espanjalaisten-tapaksiens-legendat-ja-historia>
- Takala, M., Virkki, J., Remes, M. & Anttonen, T. 2006. Espanja haarukassa: ruokamatkailijan opas. Jyväskylä: Atena Kustannus Oy.
- Tapakset haltuun. Ole-kustannus. 23.01.2015. [Verkkosivu]. Espanja: Ole-kustannus. [Viitattu 6.9.2015]. Saatavana: <http://www.olekustannus.com/tapakset-haltuun/>
- Tarssanen, S. 2009. Elämystuottajan käsikirja. [Verkkojulkaisu]. Rovaniemi: LEO Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus. [Viitattu 28.09.2015]. Saatavana: [http://87.108.50.97/re-lis/REL_LIB.NSF/0/04BF71151EF96086C225763300257188/\\$FILE/elamystuottajan-kasikirja.pdf](http://87.108.50.97/re-lis/REL_LIB.NSF/0/04BF71151EF96086C225763300257188/$FILE/elamystuottajan-kasikirja.pdf)
- Tarssanen, S. 2005. Elämystuottajan käsikirja. 2. painos. Rovaniemi: Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus (LEO).

- Vallo, H. & Häyrinen, E. 2014. Tapahtuma on tilaisuus: tapahtumamarkkinointi ja tapahtuman järjestäminen. 4. painos. Helsinki: Tietosanoma Oy.
- Walton, S. 2001. Makujen maailma: rypäleestä viiniksi. Suomentaja Juhani Pääkönen. Weilin+Göös Oy.
- Örmä, S. 2008. Viinin kulttuurihistoria. Mediapinta.

LIITTEET

Liite 1. Menu

Liite 2. Reseptit

Liite 3. Viinit

Liite 4. Tietokilpailu

Liite 5. Tapahtumakäsikirjoitus

Liite 6. Palautekysely

Liite 7. Pöytämuoto

Liite 8. Kattaus

Liite 9. Vaatetus

Liite 10. Punaviinin tarjoilu

Liite 11. Viinit

Liite 12. Alkuruoka

Liite 13. Pääruoka

Liite 14. Jälkiruoka

Liite 15. Tunnelma

Liite 16. Ohjelma

Liite 17. Palkinto

Liite 18. Muistolahja

Liite 1. Menu

Menu

Tervetuliaismaija

Kuohuviini luomu puolimakea Codorniu Ecologica Cava Semi Seco

Alkuruoka

Valkoviini luomu kuiva Savia Viva Familia Xarel.lo 2014

Paprikatäytteisiä vihreitä oliveja

Manchego juustoa

Serrano kinkkua

Tomaattileipiä

Valkosipuliherkkusieniä

Kokonaaisia katkarapuja & Aiolia

Pääruoka

Punaviini luomu täyteläinen El Tesoro Monastrell Shiraz 2014

Paprikahöystöä

Limettijättikatkarapuja

Äyriäissalaattia

Porsaanlihavartaita

Chorizo makkaraa

Patatas Bravas perunoita

Tortilla perunamunakas

Jälkiruoka

Rosee kuohuviini makea Platino Pink Moscato

Appelsiinipaahdovanukas

Liite 2. Reseptit

1. Paprikatäytteiset vihreät oliivit

Figaro espanjalainen vihreä paprikatahnatäytteinen oliivi 180g. Tarjoile.

2. Manchego juusto

La Mancha Espanja. Manchego juusto 150g on vähälaktoosinen pitkään kypsytetty ja miedonmakuinen lampaanmaidosta valmistettu juusto. Leikkaa juustosta kolmion mallisia siivuja ja tarjoile.

3. Serrano kinkkua ja rucolaa

200g serrano kinkkua

50g rucolaa

2 rkl oliiviöljyä

1 rkl appelsiinimehua

ripaus suolaa ja pippuria

Sekoita kulhossa rucolat, mehu, öljy ja mausteet. Asettele kinkut tarjolle ja koristele rucolalla.

4. Tomaattileivät

1 patonki

3 tomaattia

½ punasipuli

1 rkl ruohosipulia

mustia oliivin viipaleita koristeluun

Pilko pieniksi kuutioiksi tomaatit ja sipuli. Sekoita ne keskenään ja lisää joukkoon ruohosipuli. Leikkaa patonki viipaleiksi. Lisää patonkiviipaleiden päälle tomaattiseos ja koristele mustilla oliivin viipaleilla. Tarjoile.

5. Valkosipuliherkkusienet

200g herkkusieniä

1 valkosipulinkynsi

3 rkl oliiviöljyä

2 rkl persilja silppua

suolaa ja pippuria

sitruunamehua

Leikkaa sienten varret lyhyiksi lakkien läheltä. Leikkaa isot sienet kahtia. Silpo valkosipuli ja persilja. Kuumenna pannu, lisää oliiviöljy ja ruskista hieman valkosipulia. Lisää sienet ja paista kunnes oliiviöljy on imeytynyt niihin. Vähennä lämpö miedoksi. Kun neste irtoaa sienistä lisää lämpöä ja paista kunnes neste on haihtunut. Lisää sitruunamehua ja mausteet. Lisää lopuksi persilja. Tarjoile.

6. Kokonaiset katkaravut

500 g kokonaisia keitettyjä katkarapuja, pakaste. Sulata katkaravut ja tarjoile sitruunan ja tillin kanssa.

7. Aioli

5 valkosipulin kynttä

½ tl suolaa

2 isoa keltuaista

4 rkl oliiviöljyä

8 rkl rapsiöljyä

Purista valkosipuli pusertimen läpi. Lisää suola. Lisää keltuaiset. Sekoita hyvin. Sekoita öljyt keskenään. Lisää valkosipuli-, suola-, keltuais-seokseen öljyä pikkuhiljaa koko ajan sekoittaen. Sekoita sähkövatkaimella. Seos on valmis kun se on paksua. Tarjoile.

8. Paprikahöystö

Punainen paprika

Vihreä paprika

Tomaatti

3 rkl oliiviöljyä

1 tl valkosipulimurskaa

1 tl persilja silppua

Suolaa ja pippuria

Poista paprikoista siemenet ja suikaloi paprikat. Pilko tomaatti ja ota mehu talteen. Kuumenna pannulla öljy ja lisää paprikat. Freesaa paprikoita muutama minuutti. Lisää valkosipuli ja persilja. Lisää tomaatit ja niiden mehu. Lisää mausteet. Anna hautua noin vartti kunnes paprikat ovat pehmenneet. Jos neste ei ole paksuuntunut keitä höystö kokoon. Tarjoile.

9. Limetti jättikatkarapuja

6 jättikatkarapua

2 limettiä

2 rkl oliiviöljyä

1 valkosipulin kynsi murskana

1 rkl persilja silppua

suolaa ja pippuria

Raasta toisen limetin kuori ja purista sen mehu. Pilko toinen limetti lohkoiksi. Kuumenna pannu ja lisää oliiviöljy. Lisää valkosipuli ja kypsennä sitä hiukan. Lisää katkaravut. Katkaravut ovat kypsiä kunnes ne ovat vaaleanpunaisia. Lisää limetin kuori ja mehu. Mausta ja lisää persilja. Tarjoile ja koristele limetin lohkoilla.

10. Äyriäissalaatti

200 g äyriäisiä pakaste (katkarapuja, simpukoita, mustekalaa jne.)

2 rkl oliiviöljyä

1 valkosipulin kynsi murskana

½ kalaliemikuutio

6 rkl valkoviiniä

2 rkl sitruunamehua

1 tl paprikajauhetta

1 tl persilja silppua

suolaa ja pippuria

Kuumenna pannulla öljy ja lisää valkosipuli. Lisää äyriäiset ja mausta paprikamausteella. Lisää kalaliemikuutio ja valkoviini. Lisää sitruunamehu ja mausta suolalla ja pippurilla. Koristele persiljalla. Tarjoile.

11. Porsaanlihavartaat

200g maustamattomia porsaanlihakuutioita

4 rkl oliiviöljyä marinadiin

2 rkl oliiviöljyä paistamiseen

Sitruunan mehu ja kuori

1 valkosipulinkynsi murskana

1 tl persilja silppua

1 tl paprikamaustetta

1 tl chilimaustetta

Suolaa ja pippuria

Sekoita kaikki aineet keskenään ja laita liha marinoitumaan yön yli seokseen. Kuumenna pannu, lisää oliiviöljyä paistamiseen ja paista lihakuutiot. Paistamisen jälkeen pujota lihapalat puutikkuihin. Tarjoile.

12. Chorizo makkaraa ja yrttejä

200g chorizo makkaraa

1 rkl oreganoa

1 rkl rosmariinia

Leikkaa makkara ½ cm siivuiksi. Kuumenna pannu ja paista makkarat siinä. Ylimääräisen rasvan voi valuttaa pois. Lisää yrtit. Tarjoile.

13. Patatas Bravas perunat ja punainen kastike

4 Rosamunda perunaa kuorineen

Suolaa ja pippuria

1 tl chilijauhetta

1 tl paprikajauhetta

Leikkaa perunat lohkoiksi tai veneiksi. Levitä perunat leivinpaperille. Ripottele niiden päälle mausteet. Paahda perunoita 225 asteisessa uunissa noin 20 min niin että ne saavat väriä. Valmista kastike sillä välin kun perunat ovat uunissa.

2 rkl oliiviöljyä

Sipuli

Laakerinlehti

Chilipaprika

1 tl valkosipulimurskaa

1 rkl tomaattipyreetä

½ rkl sokeria

1 rkl soijakastiketta

½ tölkkiä säilyketomaatteja

1 dl valkoviiniä

suolaa ja pippuria

Freesaa sipuli öljyssä laakerinlehden kanssa. Lisää hienonnettu chilipaprika, valkosipuli, tomaattipyree, sokeri ja soijakastike. Keitä miedolla lämmöllä noin 5 min. Lisää tomaatit ja viini. Lisää lämpöä ja hauduta noin 10 min. Mausta.

Laita valmiit perunat tarjolle ja valele päälle kastiketta.

14. Tortilla peruna-sipulimunakas

Noin 700g Rosamunda perunoita

Oliiviöljyä

Sipuli (suikaleina)

Voita

5 kananmunaa

Suolaa ja pippuria

Kuori perunat. Leikkaa ne 1,5 cm viipaleiksi. Keitä perunat kypsiksi.

Lämmitä iso korkeareunainen pannu ja kaada siihen reilusti oliiviöljyä. Lisää sipuli, suolaa ja pippuria. Lisää voita ja kuullota sipulin suikaleita kunnes ne pehmenevät. Ota sipulit pois pannusta.

Lisää pannuun perunat ja mausta ne suolalla ja pippurilla. Paista perunoita noin 2 min. Lisää sipulit. Paista noin 1 min. Ota perunat ja sipulit pois pannusta.

Riko munat kulhoon ja mausta suolalla ja pippurilla. Lisää kulhoon perunat ja sipulit.

Lisää pannuun reilusti oliiviöljyä ja kuumenna pannu. Lisää muna-sipuli-perunaseos pannuun. Varmista että seos levittyy tasaisesti. Paista noin puoli minuuttia. Pienennä lämpöä ja paista noin 4 min. Ravistele pannua. Kun tortilla alkaa kuplia reunoilta on aika kääntää se ympäri.

Laita pannun päälle väärinpäin isompi lautanen kuin paistinpannu. Pidä kiinni pannusta ja lautasesta ja käännä se ympäri niin että tortilla on lautasella. Laita pannu takaisin hellalle. Kuumenna pannu ja lisää oliiviöljyä. Laita tortilla takaisin pannulle ja kypsennä toinen puoli. Ravistele pannua. Paista noin puoli minuuttia. Pienennä lämpöä ja paista noin 4 min. Kun tortilla on mielestäsi sopivan kypsä laita se lautaselle ja tarjoile.

15. Appelsiinipaahdovanukas

Karamellikastike

200 g sokeria

½ appelsiinin kuori

Munavanukas

3 kananmunaa

1 dl kermaa

6 dl täysmaitoa

½ rkl sokeria

Laita uuni 170 asteeseen. Valmista ensin karamellikastike. Laita sokeri kattilaan ja lisää vettä niin paljon että sokeri juuri peittyy. Kiehauta kunnes sokeri sulaa. Kun sokeri on karamellisoitunut ota kattila pois liedeltä ja lisää appelsiinin kuori. Kaada sokeriseos kuumuutta kestävään vuokaan niin että pohja peittyy. Anna sokerin jäähtyä.

Vatkaa munat, kerma, maito ja sokeri keskenään ja kaada seos vuokaan. Laita vuoka suureen uuninkestävään vuokaan. Kaada kiehuva vettä suureen astiaan noin 2,5 cm korkeudelle (vesihaude). Laita vuoat uuniin keskitasolle noin tunniksi. Tarkista välillä onko vanukas hyytynyt. Kun vanukkaan pinta on ruskistunut ja kiinteytynyt ota vanukas uunista ja anna sen jäähtyä. Laita vanukas jääkaappiin yöksi. Tarjoile seuraavana päivänä.

Reseptien lähteet:

Carlos Horrillo & Patrick Morcas Tapas Yksinkertaisia yhdistelmiä hätkähdyttäviä makuja Tammi 2008

Adrian Linssen & Sara Cleary Tapas 70 pikkuruokaa Espanjasta Atena 2003

Maittavat Tapakset Hyviä ja helppoja ohjeita vaihe vaiheelta 2007

Ruokasuositukset Tapakset yli 100 hyvää ohjetta 2008

Cocina Nueva The New Spanish Kitchen Jane Lawson 2008

Viinit

Tervetuliaismalja

Kuohuviini luomu Codorníu Ecológica Cava Semi Seco

Puolimakea, hapokas, kypsän sitruksinen, aprikoosinen, kevyen mineraalinen

Aperitiivi, noutopöytä, pikkusuolaiset, salaattit ja kasvisruoka

Rypäleet: Xarel-lo, Parellada, Macabeo.

Codorníu / DO Cava 11,5 % 35g/l

Tuotantoalue: Penedèsin pohjois- ja keskiosassa Barcelonan lähellä

Kypsytyks: 9-12 kk

Tuottaja:

Vuonna 1551 alkunsa saanut Codorníun historiallinen viinitalo on kotoisin Espanjan Penedèsistä, Sant Sadurní d'Anoian kylästä, joka sijaitsee n. 40 km Barcelonasta. Vuonna 1659 Anna de Codorníu tapasi Miquel Raventósia ja perheet yhdistyivät. Vuonna 1872, Codorníun Josep Raventós i Fatjó tuotti maailman ensimmäisen pullon cavaa.

Viiini alkuruoalle

Valkoviini luomu Savia Viva Família Xarel.lo 2014

Kuiva, hapokas, sitruksinen, päärynäinen, hennon mausteinen

Pirteä & hedelmäinen

Aperitiivi, rasvainen kala, salaatit, kasvisruoka ja äyriäiset

Kierrekorkki

Katalonia

Pares Balta / DO Penedes 11,5 % 8g/l

Rypäleet:

Xarel.lo. 2014

Savia viva tarkoittaa elämän mahlaa.

Viiini pääruoalle

Punaviini luomu El Tesoro Monastrell Shiraz 2014

Täyteläinen, tanniininen, kirsikkahilloinen, kypsän karpaloinen, mausteinen

Mehevä & hilloinen

Pikkusuolaiset, grilliruoka, porsas ja noutopöytä

Kierrekorkki

Murcia

Boutinot / DO Jumilla 14 % 8g/l

Rypäleet:

Monastrell, Syrah. 2014

Viiini jälkiruualle

Rosee kuohuviini Platino Pink Moscato

Makea, keskihapokas, sitruksinen, ruusuinen, karamellinen, kevyen simainen. rosee.

Seurustelujuoma, makea jälkiruoka ja aperitiivi

Rypäleet:

Moscatel, Tempranillo.

J. García Carrión 7 % 85g/l

Liite 4. Tietokilpailu

1. Mikä on Espanjan pääkaupunki? 1p
Madrid
2. Mikä on Espanjan väkiluku miljoonan tarkkuudella? 1p
Noin 47 000 000 miljoonaa asukasta
3. Onko Espanjassa kuningas vai presidentti? 1p
Kuningas
4. Mitkä ovat Espanjan naapurimaat? (5) 1p
Portugali, Ranska, Marokko, Andorra ja Iso-Britannia
5. Mikä on Espanjan kylmin kuukausi? 1p
Tammikuu
6. Mitkä ovat Espanjan suurimmat saaret? (4) 4p
Mallorca, Teneriffa, Fuerteventura ja Gran Canaria
7. Milloin Espanja liittyi Natoon? 1p
1982
8. Milloin Espanja liittyi Euroopan Unioniin? 1p
1986
9. Mitkä ovat Espanjan kolme suurinta kaupunkia Madridin jälkeen? 3p
Barcelona, Valencia ja Sevilla
10. Espanja on maailman neljänneksi suosituin mikä? 1p
Matkailukohde
11. Mikä on Espanjan valtauskonto? 1p
Katolilaisuus
12. Minkä niminen on Espanjan kuuluisin taidemaalari? 1p
Pablo Picasso
13. Milloin viimeksi Espanja voitti Euroopan mestaruuden jalkapallossa? 1p
2012
14. Mitä tarkoittaa espanjankielinen sana *marisco*? 1p
Äyriäinen & äyriäiset
15. Mitä tarkoittaa espanjankielinen sana *vino tinto*? 1p
Punaviini
16. Miten kysytään espanjaksi mitä kuuluu? 3p
Que tal?
Como estas?
Que pasa?

28p

Liite 5. Tapahtumakäsikirjoitus

14.00	Esivalmistelut: Salissa ruokailutilan järjestäminen (somisteet, katteet, ohjelma). Keittiössä ruokien valmistaminen
18.00	Tilaisuus alkaa: Kuohuviinin tarjoilu
18.05	Tilaisuuden avaaminen: Tervetuliaismalja & Tervetuliaispuhe
18.10	Kuohuviinin ja menun esittely & illan sisällön ja ohjelman läpikäyminen
18.15	Espanjalaisen ruokakulttuurin esittely
18.30	Valkoviinin tarjoilu ja esittely
18.35	Pienet lautaset katkarapujen kuoria varten & kosteuspyyhe käsien pyyhkimistä varten
18.40	Alkuruoan tarjoilu: Kokonaiset katkaravut
18.45	Ensimmäinen ohjelma: Katkarapujen kuoriminen
18.50	Alkuruoan tarjoilu: Oliivit, juusto, kinkku, sienet ja leivät
18.55	Alkuruoan esittely & alkuruoasta nauttiminen

19.10	Lautasten kerääminen, alkuruoka pois
19.15	Punaviinin tarjoilu ja esittely
19.20	Pääruoan tarjoilu: Makkara, vartaat, jätti- katkaravut, paprikat, äyriäiset, perunat
19.25	Pääruoan esittely & pääruoasta nauttimi- nen
19.30	Toinen ohjelma: Kuvaesitys Espanjasta Ceutasta 2012
19.50	Lautasten kerääminen, pääruoka pois
19.55	Rosee viinin tarjoilu ja esittely
20.00	Jälkiruokalautaset pöytiin
20.05	Jälkiruoan tarjoilu: Appelsiinipaahto- vanukas
20.10	Jälkiruoan esittely & jälkiruoasta nautti- minen
20.15	Kolmas ohjelma: Tietokilpailu Espan- jasta, jokaiselle vastauspaperi & kynä
20.30	Lautasten kerääminen, jälkiruoka pois
20.35	Kilpailun voittajan palkitseminen
20.40	Palautekysely, jokaiselle palautelomake & kynä
20.50	Muistolahjan jakaminen
20.55	Tilaisuuden päättäminen: Kiitokset, mak- saminen ja poistuminen

Liite 6. Palautekysely

+

-

+

-

1. Kuinka hyvin tapahtuma oli mieles-
täsi järjestetty asteikolla 1-5?

+

-

2. Kuinka elämyksellinen ilta oli mieles-
täsi asteikolla 1-5?

+

-

3. Kuinka hyvin sait tietoa espanjalaisesta ruokakulttuurista asteikolla 1-5?

+

4. Olivatko viinivalinnat mielestäsi sopivia ruokien kanssa asteikolla 1-5?

+

-

5. Minkä arvosanan antaisit alkuruoalle asteikolla 1-5?

6. Minkä arvosanan antaisit pääruoalle asteikolla 1-5?

+

7. Minkä arvosanan antaisit jälkiruoalle asteikolla 1-5?

+

-

8. Minkä arvosanan antaisit illan ohjelmille asteikolla 1-5?

+

9. Oliko illallinen mielestäsi esteettinen elämys asteikolla 1-5?

+

-

10. Oliko kuvaesitys mielestäsi todellisuudesta pakeneva elämys asteikolla 1-5?

11. Oliko katkarapujen kuorinta mieles-
täsi opettavainen elämys asteikolla
1-5?

+

12. Oliko tietokilpailu mielestäsi viihteellinen elämys asteikolla 1-5?

+

-

13. Anna kokonaisarvosana tapas- ja viini-illalle asteikolla 1-5?

+

14. Muu palaute

Kiitos palautteestasi!

Liite 7. Pöytämuoto



Liite 8. Kattaus



Liite 9. Vaatetus



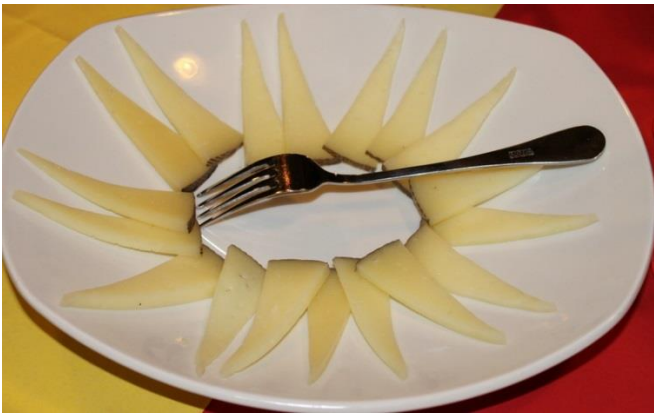
Liite 10. Punaviinin tarjoilu



Liite 11. Viinit



Liite 12. Alkuruoka



Liite 13. Pääruoka



Liite 14. Jälkiruoka



Liite 15. Tunnelma



Liite 16. Ohjelma



Liite 17. Palkinto



Liite 18. Muistolahja

